



Natürlich Thurgau am Bodensee – frisch aus der Region

Liebe Gäste,
Wir möchten Sie ganz herzlich bei uns im Hotel Restaurant Seegarten
begrüssen und willkommen heissen.

«Wir leben Gastfreundschaft»

Ganz nach unserem Motto stehen bei uns die Gäste im Zentrum unserer Arbeit, denn wir pflegen im Seegarten die Gastfreundschaft mit vollem Herzblut und unserem täglichen Einsatz für Ihr persönliches Wohlbefinden.

Der persönliche Service für unsere Gäste ist uns genauso wichtig wie die Kulinarik. Die Herkunft der verwendeten Produkte ist uns ein Anliegen und wir legen grossen Wert auf eine bodenständige und naturnahe Küche, welche sich den Jahreszeiten anpasst. Für unsere abwechslungsreichen Gerichte verwenden wir hauptsächlich saisonale und regionale Produkte, welche wir bei lokalen Händlern und Produzenten beziehen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim durchstöbern unseres Angebots und bei Fragen dürfen Sie sich gerne an unser Seegartenteam wenden.

«En Guete»

Wünscht Ihnen das ganze Seegartenteam,
mit Gastgeber Pascal Egli
und Küchenchef Dominic Studer

Für den vollendeten Genuss

Wildschweinschinken und frische Feigen
Kabissalat mit Trauben

Geschmorte Kürbiscremesuppe
Amarettoschaum und Kürbisgrissini

aus Wald und See
Duo von gebratenem Rehrückenmedaillon und Bodensee Felchenfilet
Wildrahmsauce
Hausgemachte Haselnussgnocchi
Herbstgemüse

Gebackene Apfelrolle
Vanillesauce mit Zimt
Karamellisierten Nüssen

Käse

Waldboden mit Kürbischutney und Baumnüssen
Cremiger und würziger Weisseschimmelkäse, in Tannennadeln verfeinert
Zusätzlich 10.—

Menu komplett: 68.00
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00
Menu ohne Suppe: 60.00
Menu Hauptgang: 45.00

Leicht und lecker

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pilzen
Frische Feigen und Trauben

Geschmorte Kürbiscremesuppe
Amarettoschaum und Kürbisgrissini

Hausgemachte Haselnussgnocchi
Weissweinsauce
Herbstgemüse und Wildgarnituren

Gebackene Apfelrolle
Vanillesauce mit Zimt
Karamellisierten Nüssen

Käse

Waldboden mit Kürbischutney und Baumnüssen
Cremiger und würziger Weisseschimmelkäse, in Tannennadeln verfeinert
Zusätzlich 10.00

Menu komplett: 58.00
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00
Menu ohne Suppe: 50.00

Davor und dazwischen

Wildschweinschinken und frische Trauben
Kabissalat mit Trauben 18.00

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pilzen
Frische Feigen und Trauben 16.00

Bodensee Felchen – Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 18.00

Nüsslisalat «Grossmutter Art»
Speck / Pilze / Croutons / Ei 14.50

Gemischter Salat 12.50
Kleine Portion 9.00

Blattsalat 10.00
Kleine Portion 8.00

Löffelweise herzhaftes

Geschmorte Kürbissuppe
Amarettoschaum und Kürbisgrissini 12.50

Tagessuppe 8.50

Junge Geniesser

Kindersuppe	4.00
Kindersalat	4.00
Teigwaren mit Rahmsauce	7.00
Portion Pommes frites	7.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	12.00
Schweinsrahmschnitzel Teigwaren und Gemüse	12.00
Bodensee Felchen – Chnusperli Kräuterkartoffeln	12.00

Wild – aus einheimischer Jagd

Rehrückenmedaillon mit Wildrahmsauce Haselnussgnocchi und Herbstgemüse		44.00
	Kleine Portion	38.00
Wildgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce Hausgemachte Rösti		34.00
	Kleine Portion	28.00
Gebratene Rehschnitzel mit Wildrahmsauce Haselnussgnocchi und Herbstgemüse		42.00
	Kleine Portion	36.00
Hirschpfeffer «Jägerart» Haselnussgnocchi und Herbstgemüse		32.00
	Kleine Portion	27.00
<u><i>Ab zwei Personen</i></u>		
Ganz gebratener Rehrücken mit Wildrahmsauce Haselnussgnocchi und Herbstgemüse Wildgarnituren	pro Person	56.00

Saftig und aromatisch

Gebratenes Kalbsteak mit Rotweinsauce
Tagliatelle
Herbstgemüse 43.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter
Pommes frites
Herbstgemüse 45.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti 38.00

Gebratenes Schweinssteak mit Café de Paris überbacken
Pommes frites
Saisonales Gemüse 26.00

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Saisonales Gemüse 21.00

Frisch und schmackhaft

Gebratene Bodensee Felchenfilet mit Weissweinsauce
Kräuterkartoffeln
Herbstgemüse 34.00

Bodensee Felchen– Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 30.00

Leicht und lecker

Hausgemachte Haselnussgnocchi
Weissweinsauce
Herbstgemüse und Wildgarnituren 27.00

Herbstliche Tagliatelle mit gebratenen Pilzen
Weissweinsauce und Rosenkohl
Trauben und frischen Kräutern 22.00

Für unser kulinarisches Angebot arbeiten wir mit folgenden regionalen Partnern zusammen.

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
Obst und Beeren	Tobi Seeobst AG, Egnach
Fleisch und Geflügel	Metzgerei Blatter, Mettlen
Bodenseefische	Berufsfischer Bodensee
Milchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Käserei Studer AG, Hatswil
Brot	Bäckerei Funk, Neukirch
Comestibles / Meerfische	G. Bianchi AG, Zufikon

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus folgenden Ländern.

Reh	Jagdgesellschaft Kradolff Jagdgesellschaft Zihlschlacht West
Hirsch	Toggenburg / Savognin
Geflügel	Thurgau / Schweiz
Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Egli	Bodensee
Felchen	Bodensee

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

