



Liebe Gäste,
wir begrüßen Sie ganz herzlich bei uns im Hotel Restaurant Seegarten und
heissen Sie willkommen.

Die Gäste stehen im Zentrum unserer Arbeit, denn wir pflegen im Seegarten die Gastfreundschaft mit vollem Herzblut und unserem täglichen Einsatz für Ihr persönliches Wohlbefinden. Dieses ist uns genauso wichtig wie die Kulinarik. Aus diesem Grund berücksichtigen wir unsere regionalen Partner und Lieferanten, um unserer Philosophie treu bleiben.

«saisonal und frisch geniessen»

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

Marinierter Tomatensalat mit Feta
Eingelegten Oliven und gerösteten Nüssen

Melonen – Minzekaltschale
Melonenkaviar mit Limetten

Gebratenes Rindsfilet mit Rotweinsauce
Bratkartoffeln mit Kräutern aus dem eigenen Garten
Mediterranes Ofengemüse

Erdbeertiramisu
Marinierte Thurgauer Erdbeeren
Weisser Schokoladen Crunch

Käse

„Le Baron“ mit Baumnüssen
Mindestens zehn Monate gereifter und vollendeter Hartkäse
aus der Käserei Studer in Hatswil
Zusätzlich 10.00

Weinbegleitung

3 verschiedene Weine zum Menu: 26.00

Menu komplett: 69.00
Menu ohne Suppe / Vorspeise: 61.00 / 57.00
Menu Hauptgang: 45.00

Davor und dazwischen

Marinierter Tomatensalat mit Feta
Eingelegten Oliven und gerösteten Nüssen 18.00

Zander – Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 18.00

Blattsalat «Seegarten»
Tomaten / Croutons / Melone 13.50
Kleine Portion 9.50

Gemischter Salat 13.00
Kleine Portion 9.00

Blattsalat 10.00
Kleine Portion 8.00

Löffelweise herzhaftes

Melonen – Minzekaltschale
Melonenkaviar mit Limetten 11.50

Tagessuppe 8.50

Aus einem Radius von 10 Kilometer - So nah wie möglich

Gebratene Mörschwiler Truthahnspiesschen
Sommerlicher Gemüsesalat 36.00

Unsere Partner:
Eberle, Mörschwil / Stüde Gemüse, Winden
Fässlersalate, Romanshorn / Bötsch Gemüsebau Salmsach

Frisch und schmackhaft

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce
Bratkartoffeln mit Kräutern aus dem eigenen Garten
Mediterranes Ofengemüse 42.00

Zander – Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 32.00

Leicht und lecker

Gefülltes Blätterteigkissen mit Spinat, Käse und Tomaten
Bratkartoffeln mit Kräutern aus dem eigenen Garten
Mediterranem Ofengemüse 27.00

Sommerliche Tagliatelle mit Kräuterpesto
Eingelegten Oliven, Tomaten und Feta 22.00

Saftig und aromatisch

Gebratenes Rindsfilet mit Rotweinsauce Bratkartoffeln mit Kräutern aus dem eigenen Garten Mediterranem Ofengemüse	45.00
Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und mediterranem Ofengemüse	41.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Hausgemachte Rösti	39.00
Gebratenes Thurgauer Pouletbrust Tagliatelle mit Kräuterpesto Eingelegten Oliven, Tomaten und Feta	35.00
Gebratenes Schweinssteak «Café de Paris» Pommes frites Saisonales Gemüse	27.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Saisonales Gemüse	22.00

Sommerliche Salatbowle

<p style="text-align: center;">Salatbowle Blattsalat und gemischte Salate Sauce nach Wahl pro Person CHF 13.00</p>
--

dazu servieren wir Ihnen nach Wahl vom Bauernhof oder aus dem See

	pro Person
Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	25.00
Gebratene Thurgauer Pouletbrust	19.00
Schweinssteak mit Cafe de Paris überbacken	14.00
Panierte Schweineschnitzel	10.00
Bodensee Zander-Chnusperli	19.00
Gebratenes Zanderfilet	20.00
Salatbowle als Hauptgang	21.00

Junge Geniesser

Kindersuppe	5.00
Kindersalat	5.00
Teigwaren mit Rahmsauce	8.00
Portion Pommes frites	8.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	12.00
Schweinsrahmschnitzel Teigwaren und Gemüse	12.00
Bodensee Zander – Chnusperli Kräuterkartoffeln	12.00

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 den folgenden Ländern.

Geflügel	Thurgau / Schweiz
Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Zander	Europäische Binnenfischerei

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

