



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

Crêpe lasagne mit geräuchertem Lachs und Frischkäse
Senf - Sauerrahmsauce mit Dill
Zitrusfrüchtesalat

Tomatensuppe
Kartoffel - Basilikumpüree

Gebratenes Kalbsfilet mit Portweinsauce
Fregola Sarda mit Kräutern und Pilzen
Mediterranes Ofengemüse

Orangen – Honigparfait
Lauwarmer Birnenkompott
Orangencrumble

Käse

„Försterkäse“

Kräftiger und cremiger Rotschmierkäse aus dem
toggenburgischen Unterwasser, welcher durch die Fichtenrinde
ein feines holziges Aroma bekommt.

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: 47.00

Davor und dazwischen

Crêpelasagne mit geräuchertem Lachs und Frischkäse
Senf - Sauerrahmsauce mit Dill
Zitrusfrüchtesalat 18.00

Zander – Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 18.00

Blattsalat «Seergarten»
Frische Birnen / Croutôns / geröstete Nüsse 13.50
Kleine Portion 9.50

Gemischter Salat 13.00
Kleine Portion 9.00

Blattsalat 10.00
Kleine Portion 8.00

Löffelweise herzhaftes

Tomatensuppe
Kartoffel - Basilikumpüree 11.50

Tagessuppe 8.50

Aus einem Radius von 10 Kilometer - So nah wie möglich

Gebratene Mörschwiler Truthahnpiccata mit Tomatencoulis
Gemüse - Kartoffelgaletten 38.00

Unsere Partner:

Eberle, Mörschwil / Käserei Studer, Hatswil

Andermatt Bio Landbau, Steinach / Obst- und Eierfarm Popp, Steinach

Frisch und schmackhaft

Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce
Süsskartoffelpüree
Mediterranes Ofengemüse 42.00

Zander – Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 32.00

Leicht und lecker

Hausgemachte Rösti mit Pilzen und Käse überbacken
Saisonaes Gemüse 27.00

Fregola Sarda mit Weissweinsauce
Cherrytomaten, Lauch und gebratene Pilzen 22.00

Saftig und aromatisch

Gebratenes Kalbsfilet mit Portweinsauce Fregola Sarda mit Kräutern und Pilzen Mediterranes Ofengemüse	47.00
Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites und mediterranem Ofengemüse	41.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Hausgemachte Rösti	39.00
Gefüllte Pouletbrust mit Ricotta und getrockneten Tomaten Süßkartoffelpüree Mediterranes Ofengemüse	37.00
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</p> <p style="text-align: center;">Blattsalat und gemischte Salate Sauce nach Wahl</p> <p style="text-align: center;">pro Person CHF 13.00</p>

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

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

Junge Geniesser

Kindersuppe	5.00
Kindersalat	5.00
Fregola Sarda (Teigwaren) mit Rahmsauce	8.00
Portion Pommes frites	8.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	12.00
Schweinsrahmschnitzel Fregola Sarda (Teigwaren) und Gemüse	12.00
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
Zander	Europäische Binnenfischerei

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

