



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

Kalbsgeschnetzeltes 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;"><b>Salatbowle</b></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.

