



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**

Tranchierte Entenbrust mit Cassis-Rotweinsauce  
Selleriesalat und frischen Feigen

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum  
Geschmorte Kürbisperlen

\*\*\*

### *Aus Wald und See*

Duo von gebratenem Rehrückenmedaillon und Bodensee Felchenfilet  
Wildrahmsauce  
Hausgemachte Haselnuss-Spätzli  
Herbstgemüse

\*\*\*

Karamellierte Birne  
Joghurtglace  
Mandelkrokant

## **Käse**

„Hatswiler Spezial“ mit frischen Feigen und karamellisierten Nüssen  
Mindestens zwölf Monate gereifter, würziger und vollendeter Extrahartkäse  
Zusätzlich 10.00

\*\*\*

## **Weinbegleitung**

3 verschiedene Weine zum Menu: 25.00

Menu komplett: 68.00  
Menu ohne Suppe / Vorspeise: 60.00 / 56.00  
Menu Hauptgang: 45.00

## **Davor und dazwischen**

Tranchierte Entenbrust mit Cassis- Rotweinsauce  
Selleriesalat und frischen Feigen 18.00

Blattsalat «Seergarten»  
Gebratene Pilze / Croutons / Feigen 13.50

Bodensee Felchen – Chnusperli  
2 Saucen und Kräuterkartoffeln 18.00

Blattsalat «Grosi»  
Gebratene Pilze / Croutons / Ei / Speck 14.50

Gemischter Salat 13.00  
Kleine Portion 9.00

Blattsalat 10.00  
Kleine Portion 8.00

## **Löffelweise herzhaftes**

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum  
Geschmorte Kürbisperlen 11.50

Tagessuppe 8.50

## **Wild** – aus einheimischer Jagd

Gebratene Rehrückenmedaillon mit Wildrahmsauce Haselnuss - Spätzli und Herbstgemüse		46.00
	Kleine Portion	39.00

Wildgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce Hausgemachte Rösti		34.00
	Kleine Portion	29.00

Gebratene Rehschnitzel mit Wildrahmsauce Haselnuss - Spätzli und Herbstgemüse		44.00
	Kleine Portion	39.00

Hirschpfeffer «Jägerart» Haselnuss - Spätzli und Herbstgemüse		31.00
	Kleine Portion	27.00

---

### Ab zwei Personen

Ganz gebratener Rehrücken mit Wildrahmsauce Haselnuss - Spätzli und Herbstgemüse Wildgarnituren	pro Person	58.00
---	------------	-------

## **Saftig und aromatisch**

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites und Herbstgemüse	45.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Rösti	39.00
Gebratenes Schweinssteak mit Café de Paris überbacken Pommes frites Saisonales Gemüse	26.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Saisonales Gemüse	22.00

## **Frisch und schmackhaft**

Gebrautes Bodensee Felchenfilet mit Weissweinsauce  
Kräuterkartoffeln  
Herbstgemüse 34.00

Bodensee Felchen – Chnusperli  
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln 30.00

## **Leicht und lecker**

Hausgemachte Haselnuss - Spätzli  
Weissweinsauce  
Herbstgemüse und Wildgarnituren 25.00

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

## **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

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

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
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.

Reh	Jagdgesellschaft Kradolf Jagdgesellschaft Zihlschlacht West
Hirsch	Savognin
Geflügel	Thurgau / Schweiz
Ente	Frankreich
Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Felchen	Bodensee
Egli	Bodensee

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

