

Natürlich Thurgau am Bodensee – frisch aus der Region

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

«Wir leben Gastfreundschaft»

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

Ein persönlicher Service 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 abwechslungsreiche Küche verwenden wir hauptsächlich regionale
Fisch-, Fleisch-, Gemüse- und Milchprodukte. Saisonbedingt ist es uns nicht
immer möglich alle Zutaten bei regionalen Händlern und Produzenten
einzukaufen. Gerne geben wir Ihnen einen Einblick, woher wir unsere
wichtigsten Produkte beziehen.

Geflügel	Thurgau / Schweiz
Rindfleisch	fast alles aus Schweizer Produktion, Brasilien / Argentinien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Neuseeland / Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Egli, Felchen, Hecht,	Bodensee
Salzwasserfische	Atlantik / Mittelmeer
Gemüse, Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon Tobi Seeobst AG, Egnach
Milchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Regionale Käsespezialitäten	Käserei Studer AG, Hatswil

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

«En Guete»

wünschen Ihnen Pascal Egli und Danny van den Bosch
und das ganze Seegartenteam

Für den ganzen Genuss

Riesencrevetten auf marokkanischen Couscoussalat
Limetten-Minzen-Sauerrahm

Rauchpeperoni - Kaltschale
Basilikumschaum

Gebratenes Rindsfilet Rotweinsauce Pommes Duchesse mit Kräutern Grillgemüse	oder	Gebratenes Zanderfilet Weissweinsauce Süsskartoffelpüree Grillgemüse
--	------	---

Mascarponecreme mit Thurgauer Beeren
Crumble

Käse

Le Baron mit Blaubeerenragout und Baumnüssen
10 Monate gereifter, würziger und harmonischer Hartkäse
Zusätzlich Fr. 10.--

Menü komplett: Fr. 68.--
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menü Fr. 25.--
Menü ohne Vorspeise: Fr. 58.--
Hauptgericht: Fr. 42.--

Leicht und lecker

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Knoblauch-Brotstreifen mit Kräutern

Rauchpeperoni - Kaltschale
Basilikumschaum

Hausgemachte Thai Curry-Ravioli
Asiagemüse

Mascarponecreme mit Thurgauer Beeren
Crumble

Käse

Le Baron mit Blaubeerenragout und Baumnüssen
10 Monate gereifter, würziger und harmonischer Hartkäse
Zusätzlich Fr. 10.--

Menü komplett: Fr. 58.--
Weinbegleitung: 3 verschiedene Weine zum Menü Fr. 25.--
Menü ohne Vorspeise: Fr. 48.--
Hauptgericht: Fr. 28.--

Davor und dazwischen

Riesengrillen auf marokkanischen Couscoussalat		Fr. 19.--
Limetten-Minzen-Sauerrahm	als Hauptgang	Fr. 28.--

Tomatensalat mit Büffelmozzarella		Fr. 17.--
Knoblauch-Brotstreifen mit Kräutern	als Hauptgang	Fr. 24.--

Hausgemachte Thai Curry-Ravioli		
Asiagemüse		Fr. 16.--

Bodensee Egli-Chnusperli		
2 Saucen und Kräuterkartoffeln		Fr. 18.--

Gemischter Salat		Fr. 12.--
	Kleine Portion	Fr. 9.--

Blattsalat		Fr. 10.--
	Kleine Portion	Fr. 8.--

Löffelweise herzhaftes

Rauchpeperoni - Kaltschale
Basilikumschaum Fr. 10.--

Tagessuppe Fr. 8.50

Bouillon mit Flädli Fr. 7.--

Junge Geniesser

Kindersuppe Fr. 4.--

Kindersalat Fr. 4.--

Teigwaren mit Rahmsauce Fr. 7.--

Portion Pommes frites Fr. 7.--

Schweinsschnitzel paniert
Pommes frites und Grillgemüse Fr. 12.--

Schweinsrahmschnitzel
Teigwaren und Grillgemüse Fr. 12.--

Fisch-Chnusperli
Kräuterkartoffeln Fr. 12.--

Saftig und aromatisch

Gebratenes Rindsfilet mit Rotweinsauce
Pommes Duchesse mit Kräutern und Grillgemüse Fr. 45.--

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Pommes frites und Grillgemüse Fr. 40.--

Thurgauer Poulet-Saltimbocca
mit Salaten Fr. 29.--

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti Fr. 38.--

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites und Grillgemüse Fr. 21.--

«Füürtüfel» - Cordon bleu
Pommes frites und Grillgemüse Fr. 29.--

Asiatisch und würzig

Rotes Curry mit Basmatireis und Gemüse

Rindsfiletwürfel Fr. 40.--

Thurgauer Poulet Fr. 33.--

vegetarisch Fr. 26.--

Frisch und schmackhaft

Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce Süskartoffelpüree und Grillgemüse	Fr. 42.—
Gebratenes Forellenfilet mit Weissweinsauce Pommes Duchesse mit Kräutern und Grillgemüse	Fr. 34.--
Gebratenes Forellenfilet mit Salaten	Fr. 28.--
Bodensee Egli-Chnusperli mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln	Fr. 34.--

Leicht und lecker

Hausgemachte Thai-Curry Ravioli Asiagemüse	Fr. 30.--
Hausgemachte Pommes Duchesse Weissweinsauce und Grillgemüse	Fr. 24.--
Mediterrane Pasta mit Cherrytomaten Rucola und frischer Minze	Fr. 24.--
Veganer Linsen-Kartoffeleintopf mit Gemüse	Fr. 28.--