

## 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	
	Kleine Portion Fr. 12.--
	Fr. 9.--

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

Kalbsgeschnetztes 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.--