SEEGARTEN
HOTEL RESTAURANT
ARBON

Menü

Fischmosaik
Randencarpaccio und Bärlauchmayonnaise

***

Zitronengrassuppe
Eingelegte Pilze

***

Rindsentrecôte mit Kräuterkruste
Pommes Duchesse
Saisongemüse

Gebratenes Doradenfilet
Safransauce
Apfel - Zwiebelravioli
Saisongemüse

***

Joghurt – Zitronenparfait
Heidelbeerkompott

***

Vier Gänge Menü CHF 72.00
Drei Gänge Menü CHF 62.00

Weinbegleitung
Drei verschiedene Weine, passend zum Menü
CHF 26.00

Vorspeisen

Fischmosaik	
Randencarpaccio und Bärlauchmayonnaise	19.00
Randencarpaccio	
Marinierter Feta und Kräutersalat	19.00
Gemischter Salat	13.00
Kleine Portion	9.00
Blattsalat mit Senfsauce	
Orangenfilet und Bärlauch	13.50
Kleine Portion	9.50
Zitronengrassuppe	
Eingelegte Pilze	11.00

Hauptgerichte

Spaghetti mit Bärlauchpesto Geröstete Pinienkerne	22.00
Gebratenes Doradenfilet mit Safransauce Apfel - Zwiebelravioli und Saisongemüse	44.00
Rindsentrecôte mit Kräuterkruste Pommes Duchesse und Saisongemüse	42.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Hausgemachte Rösti	39.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites und Saisongemüse	22.00
Apfel - Zwiebelravioli mit Safransauce Saisongemüse und Parmesanspäne	32.00

Deklaration

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
	Frommis, St. Gallen

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus den folgenden Ländern.

Rindfleisch	Argentinien / Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Dorade	Griechenland

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

SEEGARTEN
HOTEL RESTAURANT
ARBON