

## Natürlich Thurgau am Bodensee – frisch aus der Region

Liebe Gäste,  
wir möchten Sie ganz herzlich bei uns im Hotel Restaurant Seergarten 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 Seergarten 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	Thurgau / CH
Schweinefleisch	Thurgau / CH
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

Riesengrillen  
auf gebratenem Spargel  
Ananaschutney

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
Tomatengrissini

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet  
Rotweinsauce  
Ostschweizer Spargeln  
Kartoffelgaletten

oder

Gebratenes Bodensee-Hechtfilet  
Tomaten-Safrancoulis  
Spinat-Crêpesroulade  
Frühlingsgemüse

\*\*\*

Vanille-Joghurtschnitte mit Limetten  
Thurgauer Erdbeeren

\*\*\*

## Käse

Le Baron, Käserei-Studer AG  
mit Apfelchutney und Baumnüssen  
10 Monate gereifter, würziger  
und harmonischer Hartkäse  
Zusätzlich CHF 10.-

Menü komplett / 4-course menu:  
Menü ohne Vorspeise / 3-course menu without starter:  
Hauptgericht / Main course:  
Weinbegleitung / wine accompaniment

## A complete pleasure

Jumbo shrimps  
on pan fried asparagus  
pineapple-chutney

\*\*\*

Asparagus cream soup  
tomato grissini

Pan fried filet of veal  
red wine gravy  
local white asparagus  
potato galettes

or

Pan fried filet of Bodensee-pike  
tomato-saffron sauce  
pancake rolls with spinach  
spring vegetables

\*\*\*

Vanilla-yoghurt cake with limes  
Thurgau strawberries

\*\*\*

## Cheese

Le Baron, Käserei-Studer AG  
with apple chutney and walnuts  
Aromatic, spicy hard cheese,  
matured for 10 months  
Additional CHF 10.-

Fr. 68.-  
Fr. 58.-  
Fr. 42.-  
Fr. 25.-

## Leicht und lecker

Marinierte Spargeln mit Erdbeeren  
und Balsamico  
Blattsalat

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
Tomatengrissini

\*\*\*

Hausgemachte Frühlingskräuterravioli  
Weissweinschaum  
Frühlingsgemüse

\*\*\*

Vanille-Joghurtschnitte mit Limetten  
Thurgauer Erdbeeren

\*\*\*

## Käse

Le Baron, Käserei-Studer AG  
mit Apfelchutney und Baumnüssen  
10 Monate gereifter, würziger  
und harmonischer Hartkäse  
Zusätzlich CHF 10.-

## Light and delicious

Marinated asparagus with strawberries  
and balsamic sauce  
leaf lettuce

\*\*\*

Asparagus cream soup  
tomato grissini

Homemade ravioli with spring herbs  
white wine froth  
spring vegetables

\*\*\*

Vanilla-yoghurt cake with limes  
Thurgau strawberries

\*\*\*

## Cheese

Le Baron, Käserei-Studer AG  
with apple chutney and walnuts  
Aromatic, spicy hard cheese,  
matured for 10 months  
Additional CHF 10.-

Menü komplett / 4-course menu:	Fr. 58.-
Menü ohne Vorspeise / 3-course menu without starter:	Fr. 48.-
Hauptgericht / Main course:	Fr. 28.-
Weinbegleitung / wine accompaniment	Fr. 25.-

## Davor und dazwischen

## To start or in between

Riesencrevetten auf gebratenem Spargel  
Ananaschutney

Fr. 19.-

Jumbo shrimps on pan fried asparagus  
pineapple-chutney

Marinierte Spargeln mit Erdbeeren und Balsamico  
Blattsalat

Fr. 17.-

Marinated asparagus with strawberries  
and balsamic sauce  
leaf lettuce

Hausgemachte Frühlingskräuterravioli  
Weissweinschaum

Fr. 16.-

Homemade ravioli with spring herbs  
white wine froth

Bodensee Egli-Chnusperli  
2 Saucen und Kräuterkartoffeln

Fr. 18.-

Bodensee perch-nuggets  
2 sauces and herb potatoes

Gemischter Salat

Fr. 12.-

Mixed salad

Kleine Portion / small portion

Fr. 9.-

Blattsalat

Fr. 10.-

Green salad

Kleine Portion / small portion

Fr. 8.-

## Löffelweise herzhaftes

Spargelcremesuppe  
Tomatengrissini

Tagessuppe

Bouillon mit Flädli

## Junge Geniesser

Kindersuppe

Kindersalat

Teigwaren mit Rahmsauce

Portion Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel, Teigwaren und Gemüse

Fisch-Chnusperli mit Kräuterkartoffeln

## Tasty on the spoon

Asparagus cream soup  
tomato grissini

Soup of the day

Consomme with  
pancake slices

## Young and delightful

Kid's soup

Kid's salat

Pasta with cream sauce

Portion of french fries

Breaded escalope of porc,  
french fries and vegetables

Escalope of porc, cream sauce,  
pasta and vegetables

Fish nuggets with herb potatoes

Fr. 10.-

Fr. 8.50

Fr. 7.-

Fr. 4.-

Fr. 4.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 12.-

Fr. 12.-

Fr. 12.-

## Saftig und aromatisch

Gebratenes Kalbsfilet  
mit Rotweinsauce  
Ostschweizer Spargeln  
und Kartoffelgaletten

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüse

Thurgauer Pouletbrüstchen  
mit Tomaten-Safrancoulis  
Spinat-Crêpesroulade, Frühlingsgemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Mit Rösti

Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes frites  
Frühlingsgemüse

« Fürtüfel » Cordon bleu  
Pommes frites, Frühlingsgemüse

## Juicy and aromatic

Fr. 45.-

Filet of veal with red wine sauce  
local white asparagus  
potatoe galettes

Fr. 40.-

Entrecote of beef with herb butter  
french fries and vegetables

Fr. 33.-

Thurgau chicken breast  
with tomato-saffron sauce  
pancake rolls with spinach, vegetables

Fr. 38.-

Sliced veal Zurich style  
with rösti

Fr. 21.-

Breaded escalope of porc  
french fries  
spring vegetables

Fr. 29.-

Porc Cordon bleu with spicy cheese  
french fries, spring vegetables

## Asiatisch und würzig

Rotes Curry mit Basmatireis  
und Gemüse

Thurgauer Poulet

vegetarisch

## Asian and spicy

Red curry with basmati rice  
and vegetables

Chicken breast Fr. 33.-

vegetarian Fr. 26.-

## Frisch und schmackhaft

Gebratenes Bodensee-Hechtfilet  
Tomaten-Safrancoulis  
Spinat-Crêpesroulade  
Frühlingsgemüse

Gebratene Bodensee-Felchenfilets  
Weissweinschaum  
Otschweizer Spargeln  
Kartoffelgaletten

Bodensee Egli-Chnusperli  
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln

## Fresh and tasty

Fr. 42.-  
Filet of Bodensee-pike  
tomato-saffron sauce  
pancake rolls with spinach  
spring vegetables

Fr. 36.-  
Filet of Bodensee whitefish  
white wine froth  
local white asparagus  
potato galettes

Fr. 34.-  
Bodensee perch-nuggets  
2 sauces and herb potatoes

## Leicht und lecker

Hausgemachte Frühlingskräuterravioli  
Weissweinschaum  
Frühlingsgemüse

Ostschweizer Spargel  
Sauce Hollandaise  
Kartoffelgaletten

Spinat-Crêpesroulade  
Tomaten-Safrancoulis  
Frühlingsgemüse

Mediterrane Pasta mit Frühlingsgemüse

Veganer Linsen-Kartoffeleintopf  
mit Gemüse

## Light and delicious

Homemade ravioli with spring herbs  
white wine froth  
spring vegetables

Local white asparagus  
Sauce Hollandaise  
potato galettes

Pancake rolls with spinach  
tomato-saffron sauce  
spring vegetables

Mediterranean pasta  
with spring vegetables

Vegan lentil-potatoe stew  
with vegetables

Fr. 30.-

Fr. 32.-

Fr. 26.-

Fr. 24.-

Fr. 28.-