

Grüezi



..... und was macht uns so liebenswert?

Unser Bewusstsein für Tradition und Regionalität?

Sind es die frisch und mit Leidenschaft zubereiteten Speisen?

Ist es der Schritt mehr von unseren Mitarbeitern für Sie?

Oder doch die tolle Lage?

Die Professionalität unserer Crew, gepaart mit Charme und Witz?

Die familiäre Atmosphäre?

Wir sind uns sicher, es ist eine Kombination aus all diesen Dingen.

Lassen Sie sich heute von uns verwöhnen und seien Sie herzlich willkommen!

Fisch-Menu

Marinierter Thunfisch
Zitronen-Minz-Couscous
Brotchips

Zitronengrassuppe

Sautiertes Goldbrassenfilet
Hausgemachte Ingwer-Minz-Ravioli
Sommergemüse

Tiramisu im Glas

oder

Cheesecake mit Heidelbeeren
Weisse Schokoladensauce
Schokocrumble

4 Gänge Menü: 76.--

3 Gänge Menü: 66.--

Hauptgericht: 46.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 30.-- pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Vegetarisches Menü

Feta-Tomaten-Carpaccio
Oliven
Parmesanchips

Zitronengrassuppe

Hausgemachte Ingwer-Minz-Ravioli
Sommergemüse

Tiramisu im Glas

oder

Cheesecake mit Heidelbeeren
Weisse Schokoladensauce
Schokocrumble

4 Gänge Menü: 66.--

3 Gänge Menü: 56.--

Hauptgericht: 33.--

Weinbegleitung (3 Weine) zum Menü: 30.-- pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Suppen

Zitronengrassuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Marinierter Thunfisch Zitronen-Minz-Couscous Brotchips	19.50
--------------------------------------------------------------	-------

Feta-Tomaten-Carpaccio Oliven Parmesanchips	19.50
---------------------------------------------------	-------

Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	19.50
-------------------------------------------------------------------	-------

Hausgemachte Ingwer-Minz-Ravioli Sommergemüse	19.50
--------------------------------------------------	-------

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Salate

Blattsalat	11.--
Gemischter Salat	13.50
Kleiner gemischter Salat	10.--

Kindengerichte

Servieren wir Kindern bis 16 Jahre zu diesen Preisen

Kindersuppe oder Kindersalat	4.50
Wicky-Teller Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12.50
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites	12.50
Teigwaren mit Rahmsauce	7.--
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Teigwaren	12.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	40.--
Rindsentrecôte mit Kräuterjus Pommes frites und Sommergemüse	44.--

Klassiker aus der Seelust Küche

Seelust-Spiess mit Pommes frites Gemischter Salat	30.--
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Gemüse	23.--

Fischgerichte

Sautiertes Goldbrassenfilet Hausgemachte Ingwer-Minz-Ravioli Sommergemüse	46.--
Zander-Chnusperli mit zwei Saucen Kräuterkartoffeln	30.--

Vegetarisch

Hausgemachte Ingwer-Minz-Ravioli Sommergemüse	33.--
Fettuccine mit Kräuterschaum Sommergemüse und gebratene Pilze	30.--

Vegan

Hausgemachte Massaman-Curry-Ravioli mit Gemüse	33.--
------------------------------------------------	-------

Geschätzte Gäste

Damit Sie einen Einblick erhalten, woher wir unsere Waren beziehen, hier eine Auflistung der wichtigsten Produkte:

Gemüse, Früchte:	Tobi Seeobst AG, Egnach Caviezel Giovanetoni AG, Arbon
Milchprodukte:	Fuchs, Rorschach
Regionale Käsespezialitäten:	Kündig, Rorschach
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch - Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Lamm-Entrecôte:	Australien
Swiss Lachs:	Lostallo CH
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Zander:	Estland
Goldbrasse:	Griechenland

Mit diesen Angaben hoffen wir, Ihnen aus ökologischer und kulinarischer Sicht etwas Spezielles zu bieten.

En Guete Appetit wünscht Familie Hasen und das ganze Seelust-Team

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

Änderungen der Speisekarte werden vorbehalten.