

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!

Geniessermenü

Rindstatar
Brotchips und Rotweinschalotten

Zitronengrassuppe

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Wintergemüse

Maroni-Pannacotta
Gewürz-Ananas

oder

Schokoladenkuchen "Sacher Art"
Mandarinensorbet

4 Gänge Menü: 79.--

3 Gänge Menü: 68.--

Hauptgericht: 46.--

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

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

Fisch-Menu

Duo vom Lachs
Brotchips und Senfsauce

Zitronengrassuppe

Sautiertes Zanderfilet
Silser-Knödel mit Salsiz
Wintergemüse

Maroni-Pannacotta
Gewürz-Ananas

oder

Schokoladenkuchen "Sacher Art"
Mandarinensorbet

4 Gänge Menü: 78.--

3 Gänge Menü: 68.--

Hauptgericht: 46.--

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

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

Vegetarisches Menü

Grilliertes Blumenkohlsteak
Granatapfel
Nüsslisalat

Zitronengrassuppe

Hausgemachte Ricotta-Ravioli
Weissweinschaum
Wintergemüse

Maroni-Pannacotta
Gewürz-Ananas

oder

Schokoladenkuchen "Sacher Art"
Mandarinensorbet

4 Gänge Menü: 68.--

3 Gänge Menü: 58.--

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

Rindstatar Brotchips und Rotweinschalotten	19.50
Duo vom Lachs Brotchips und Senfsauce	19.50
Grilliertes Blumenkohlsteak Granatapfel Nüsslisalat	19.50
Zander-Chnusperli Kräuterkartoffeln Tartare- und Chilisauce	19.50
Hausgemachte Ricotta-Ravioli Weissweinschaum	19.50

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

Salate

Blattsalat	11.--
Gemischter Salat	13.50
Kleiner gemischter Salat	10.--
Nüsslisalat mit Ei	14.--

Kindergerichte

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
Spätzli mit Rahmsauce	7.--
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Spätzli	12.50

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

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti 40.--

Schweinsfiletmédallions mit Pilzrahmsauce
Spätzli
Wintergemüse 38.--

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce
Spätzli
Wintergemüse 46.--

Rindsentrecôte mit Kräuterjus
Pommes und Wintergemüse 44.--

Rindsfilet mit Rotweinsauce
Silser-Knödel mit Salsiz
Wintergemüse 48.--

Ab 2 Personen

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Pommes frites
Gemüse garnitur pro Person 65.--

Klassiker aus der Seelust Küche

Seelust-Spiess mit Pommes frites
Gemischter Salat 30.--

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites und Gemüse 23.--

Fischgerichte

Zander-Chnusperli mit zwei Saucen
Kräuterkartoffeln 30.--

Bodensee Eglifilets Zuger Art
Kräuterkartoffeln und Gemüse 48.--

Vegetarisch

Hausgemachte Ricotta-Ravioli
Weissweinschaum
Wintergemüse 33.--

Spätzli mit Wintergemüse
Gebratene Pilze 30.--

Vegan

Hausgemachte Massaman-Curry-Ravioli
Wintergemüse 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
Brot:	Bäckerei Funk, Neukirch
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch - Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Lamm-Entrecôte:	Australien
Wild:	Schweiz
Swiss Lachs:	Lostallo CH
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Zander:	Estland
Goldbrasse:	Griechenland
Saibling:	Island

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.