

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

Tafelspitz-Terrine
Apfel-Meerrettich-Mayonnaise

Kräuterrahmsuppe
mit glasierten Radieschen

Kalbssteak mit Rotweinjus
Hausgemachte Bärlauchspätzli
Gemüse

Duo Haselnuss
Glace und Cake

oder

Schoko-Passionsfrucht-Tartelette
Kokosglace

4 Gänge Menü: 79.--

3 Gänge Menü: 69.--

Hauptgericht: 46.--

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung (4 Getränke) zum Menü: 36.-- pro Person

Alkoholfreie Getränkebegleitung (3 Getränke) zum Menü: 28.-- pro Person

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

Fisch-Menu

Geräucherte Forelle
Dillgurke und Sauerrahmdip

Kräuterrahmsuppe
mit glasierten Radieschen

Sautiertes Swiss Lachsfilet
Erbsen-Minz-Risotto
Gemüse

Duo Haselnuss
Glace und Cake

oder

Schoko-Passionsfrucht-Tartelette
Kokosglace

4 Gänge Menü: 79.--

3 Gänge Menü: 69.--

Hauptgericht: 48.--

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung (4 Getränke) zum Menü: 36.-- pro Person

Alkoholfreie Getränkebegleitung (3 Getränke) zum Menü: 28.-- pro Person

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

Vegetarisches Menü

Hüttenkäse
Rotkrautsalat mit Cranberries
Baumnüsse

Kräuterrahmsuppe
mit glasierten Radieschen

Hausgemachte Ricotta-Ravioli
Weissweinschaum
Gemüse

Duo Haselnuss
Glace und Cake

oder

Schoko-Passionsfrucht-Tartelette
Kokosglace

4 Gänge Menü: 68.--

3 Gänge Menü: 58.--

Hauptgericht: 33.--

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung (4 Getränke) zum Menü: 36.-- pro Person

Alkoholfreie Getränkebegleitung (3 Getränke) zum Menü: 28.-- pro Person

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

Suppen

Kräuterrahmsuppe mit glasierten Radieschen	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Vorspeisen

Tafelspitz-Terrine Apfel-Meerrettich-Mayonnaise	19.50
Geräucherte Forelle Dillgurke und Sauerrahmdipp	19.50
Hüttenkäse Rotkrautsalat mit Cranberries Baumnüsse	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
Bärlauchspätzli mit Rahmsauce	7.--
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Bärlauchspätzli	12.50

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

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	40.--
--	-------

Kalbssteak mit Rotweinjus Bärlauchspätzli Gemüse	46.--
--	-------

Rindsentrecôte mit Kräuterjus Pommes frites und Gemüse	44.--
---	-------

Rindsfilet mit Rotweinjus Erbsen-Minz-Risotto Gemüse	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.--

Sautiertes Swiss Lachsfilet
Erbsen-Minz-Risotto
Gemüse 48.--

Sautiertes Zanderfilet mit Weissweinschaum
Hausgemachte Ricotta-Ravioli
Gemüse 46.--

Vegetarisch

Hausgemachte Ricotta-Ravioli
Weissweinschaum
Gemüse 33.--

Bärlauchspätzli mit Frühlingsgemüse
Gebratene Pilze 30.--

Erbsen-Minz-Risotto
Frühlingsgemüse 32.--

Vegan

Hausgemachte Reisbällchen mit Ingwer und Koriander
Gebratenes 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
Brot:	Bäckerei Funk, Neukirch
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch - Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Swiss Lachs:	Lostallo CH
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Zander:	Estland

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.