

# 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.--

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  
Kräuterkartoffeln  
Gemüse

\*\*\*

Duo Haselnuss  
Glace und Cake

oder

Schoko- Passionsfrucht-Tartelette  
Kokosglace

\*\*\*

4 Gänge Menü: 79.--

3 Gänge Menü: 69.--

Hauptgericht: 48.--

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

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

## 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.--

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 und Gemüse	44.--
Seelust-Spiess mit Pommes frites Gemischter Salat	30.--

## **Fischgerichte**

Zander-Chnusperli mit zwei Saucen Kräuterkartoffeln	30.--
Sautiertes Swiss Lachsfilet Kräuterkartoffeln Gemüse	48.--
Sautiertes Zanderfilet mit Weissweinschaum Haugemachte Ricotta-Ravioli Gemüse	46.--

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

## **Vegetarisch**

Hausgemachte Ricotta-Ravioli	
Weissweinschaum	
Gemüse	33.--
Bärlauchspätzli mit Frühlinggemüse	
Gebratene Pilze	30.--

## **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.**