

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

Thurgauer Landrauchschinken
Ostschweizer Spargel
Kräutervinaigrette mit Ei

Spargelcrèmesuppe

Rindsfilet mit Kräuterjus
Ostschweizer Spargel
Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln

Duo Rhabarber
Parfait und Kompott

oder

Windbeutel
mit Vanillecrème
Thurgauer Erdbeeren

4-Gänge Menü: 85.--

3-Gänge Menü: 75.--

Hauptgericht: 49.--

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

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

Fischmenü

Lachs-Tataki
Spargel-Sesam-Salat

Spargelcrèmesuppe

Sautiertes Saiblingfilet
Weissweinschaum
Bratkartoffeln
Frühlingsgemüse

Duo Rhabarber
Parfait und Kompott

oder

Windbeutel
mit Vanillecrème
Thurgauer Erdbeeren

4-Gänge Menü: 85.--

3-Gänge Menü: 75.--

Hauptgericht: 48.--

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

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

Vegetarisches Menü

Grillierter grüner Spargel
Schnittlauchsauce
Parmesancreme

Spargelcremesuppe

Hausgemachte Spargelravioli
Weissweinschaum
Frühlingsgemüse

Duo Rhabarber
Parfait und Kompott

oder

Windbeutel
mit Vanillecreme
Thurgauer Erdbeeren

4-Gänge Menü: 72.--

3 Gänge Menü: 62.--

Hauptgericht: 33.--

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

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

Suppen

Spargelcrèmesuppe	12.--
Bouillon mit Flädli	7.50

Salate

Blattsalat mit Ei	12.--
Gemischter Salat	13.50
	Klein 10.--

Vorspeisen

Thurgauer Landrauchschinken mit Otschweizer Spargel Kräutervinaigrette mit Ei	19.50
Lachs-Tataki Spargel-Sesam-Salat	19.50
Grillierter grüner Spargel Schnittlauchsauce Parmesancreme	19.50
Zander-Chnusperli mit Tartare- und Chilisauce Kräuterkartoffeln	19.50

Kindergerichte

Kindersuppe oder Kindersalat	4.50
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Spätzli und Gemüse	12.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	12.50
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites	12.50

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

Fischgerichte

Zander-Chnusperli
Tartare- und Chilisauce
Kräuterkartoffeln 30.--

Bodensee Eglifilets Zuger Art
Kräuterkartoffeln
Frühlingsgemüse 48.--

Sautiertes Saiblingfilet mit Weissweinschaum
Bratkartoffeln
Frühlingsgemüse 48.--

Vegetarisch

Hausgemachte Spargelravioli mit Weissweinschaum
Frühlingsgemüse 33.--

Otschweizer Spargel
Bratkartoffeln
Sauce Hollandaise 39.--

Hausgemachte Spätzli
Weissweinschaum
Frühlingsgemüse 28.--

Vegan

Linsendal (Indischer Eintopf) 29.--

Fleischgerichte

Kalbssteak mit Rahmsauce Spätzli Frühlingsgemüse	48.--
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	41.--
Rindsentrecôte mit Kräuterjus Pommes frites Gemüse	44.--
Rindsfilet mit Kräuterjus Otschweizer Spargel und Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	49.--
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Frühlingsgemüse	24.--
Schweins-Cordon bleu Pommes frites und Frühlingsgemüse	32.--

Wir behalten uns vor,
für Menü- oder Beilagen Änderungen CHF 3.-- zu berechnen

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

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
Spargeln:	Walserhof Roggwil Schmitterhof Diepoldsau
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.