

Menüvorschläge Landgasthof Seelust

Apéro	2
NEU: Sonntag Mittags-Büffet	3
Vier Jahreszeiten Menüs	4
Zusammengestellte Menüs.....	6
Steh-Imbiss: Apéro, Lunch oder Dinner ab 15 Personen	9
Schweizerisch Traditionell.....	10
Kindergerichte.....	11
Einzelgerichte.....	12
Informationen für Ihr Fest in der Seelust.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Nützliche Adressen für Ihren Anlass	Fehler! Textmarke nicht definiert.



Apéro

Wir bitten Sie, uns Ihren Besuch für die Menübesprechung telefonisch anzumelden.
So haben wir genügend Zeit und können auf Ihre Wünsche eingehen.

Unser Hauswein:

Müller Thurgau, Weingut Burkhart Weinfeldern	7,5 dl	CHF	48.--
Tröpfel (alkoholfrei) aus Mammern	7,5 dl	CHF	47.--
Prosecco di Valdobbiadene	7,5 dl	CHF	50.--
Champagner De SAINT-GALL	7,5 dl	CHF	71.--
Thurgauer Apfelsekt, Möhl	7,5 dl	CHF	44.--
Seelust-Apfel-Basilikumbowle	pro Person	CHF	9.50

Apérogebäck (Preise verstehen sich pro Person)

Ofenwarme Crostini mit Tomaten und Mozzarella	CHF	3.50
Zanderchnusperli und Champignons frits Chilisauce	CHF	6.--
Focaccia mit Rindstatore und Kräuterfrischkäse	CHF	6.--
Schinkengipfeli und Käseküchlein	CHF	5.50

Seelust-Apéro:

Chnusperli, Champignons frits, Crostini, Käseküchlein, gefüllte Focaccia	CHF	8.--
---	-----	------

Nachmittags-Apéro für Gesellschaften im Apéroraum oder im Garten

Baguette gefüllt mit Fleisch, Fisch, Frischkäse Suppe (zum trinken) nach Saison Schinkengipfeli, Käseküchlein Schweinswürstchen, Käsewürstli Frische Früchte/Beeren je nach Saison	CHF	24.--
--	-----	-------

NEU: Sonntag Mittags-Büffet

Für Familien, Gruppen, Einzelgäste usw.

Ab September 2024 bieten wir jeden Sonntagmittag um 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr ein Büffet à discrétion mit vorwiegend regionalen Produkten an

Salatauswahl mit 6 verschiedenen frischen Salaten
Geräucherter Lachs, Saisonale Vorspeisengerichte
Trockenfleisch
Saucen und Garnituren
Brot von unserem Hausbäcker Funk
Saisonsuppe

Thurgauer Pouletbrüstchen gebraten
Geschmortes Rindsragoût
Gefülltes Wiedehorner Schweinsfilet, Rahmsauce
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli
Saisongemüse

Servierter Saisondessert

Menüpreis für Erwachsene	CHF	58.--
Kinder bis 16 pro Altersjahr	CHF	2.--

Vier Jahreszeiten Menüs

Frühlingsmenü: April / Mai

Spargeln mit Landrauchschinken, Kräutersalat

Kräuterrahmsuppe

Saisonale Ravioli

Duo vom Kalb: Filet und Ragoût
Mit Frühlingsgemüse und Spargeln
Neue Kartoffeln

Erdbeeren Romanoff

3-Gang-Menü: ohne Vorspeise und ohne Suppe	CHF	66.--
4-Gang-Menü: ohne Suppe	CHF	76.--
5-Gang Menü:	CHF	86.--

Sommermenü: Juni / Juli / August / September

Tomatensalat mit Mozzarella

Rieslingsuppe

Saisonale Ravioli

Duo vom Kalb: Filet und Ragoût
Kroketten und Sommergemüse

Beerenparfait mit Thurgauer Beeren

3-Gang-Menü: ohne Vorspeise und ohne Suppe	CHF	66.--
4-Gang-Menü: ohne Suppe	CHF	76.--
5-Gang Menü:	CHF	86.--

Herbstmenü: Oktober / November

Wildterrinen mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland

Kürbissuppe

Saisonale Ravioli

Duo vom Rind: Filet und Ragoût
Rotkraut mit Marroni, Broccoli mit Mandeln
Kroketten

Süssmostcrème mit Oepfelchüechli und Vanilleglace

3-Gang-Menü: ohne Vorspeise und ohne Suppe	CHF	66.--
4-Gang-Menü: ohne Suppe	CHF	76.--
5-Gang Menü:	CHF	86.--

Wintermenü: Dezember / Januar / Februar / März

Vorspeisenvariation mit Salatbouquet

Bouillon mit Flädli

Saisonale Ravioli

Duo vom Rind: Filet und Ragoût
Wurzelgemüse
Rosmarinpolenta

Schokoladen-Chili-Parfait oder Schokoladenmousse

3-Gang-Menü: ohne Vorspeise und ohne Suppe	CHF	66.--
4-Gang-Menü: ohne Suppe	CHF	76.--
5-Gang Menü:	CHF	86.--

Zusammengestellte Menüs

Menü 1

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes (CH) mit Rahmsauce oder Hackbraten
Nudeln und Gemüse

Schokoladenmousse im Glas CHF 40.--

Menü 2

Gemischter Salat

Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt, Kräuterjus
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Gebrannte Crème im Glas CHF 46.--

Menü 3

Gemischter Salat

Mostindisches Kalbsgoulasch
Reis und Mandelbroccoli

Saisondessert CHF 47.--

Menü 4

Saisonsuppe

Gemischter Salat

Geschmortes Rindsragoût
Gemüse garnitur
Spätzli

Saisondessert CHF 58.--

Ohne Suppe CHF 53.--

Gerne beraten wir Sie über unser saisonales Angebot. Die Menüs können nach Ihren Wünschen ergänzt, gekürzt oder die einzelnen Gerichte ausgetauscht werden.

Menü (Thurgauer Menü) 5

Mariniertes Zanderfilet mit Kräutersalat

Rieslingsuppe oder kleiner gemischter Salat

Wiedehorner Schweinsfilet, Rotweinsauce

Gemüse garnitur

Spätzli

Süssmostcrème mit Oepfelchüechli und Vanilleglace

CHF 72.--

Ohne Fisch

CHF 57.--

Menü 6

Gebeizter Swiss Lachs mit Salatbouquet

Toast und Butter

Saisonsuppe

Roastbeef mit Rotweinsauce

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Hausgemachtes Parfait mit Früchten

CHF 77.--

Ohne Suppe

CHF 71.--



Menü 7

Blatssalat mit Balsamicosauce und Parmesan /Cherrytomaten

Pasta nach Art des Hauses

Brasato (gespickt mit Schweinespeck)
Ratatouille und Pilzrisotto

Tirami-Su mit Früchten		CHF	75.--
	Ohne Pasta	CHF	60.--

Menü (Festmenü) 8

Geräuchte Entenbrustrolade
Hausgemachtes Chutney und Kräutersalat

Zitronengrassuppe mit sautierten Riesencrevetten

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Hausgemachte Ravioli

Kalbsfilet in Limonen pochiert
Gemüse garnitur
Risotto

Schokoladen-Chili-Parfait
mit Früchten oder Beeren (je nach Saison)

Käse		CHF	112.--
Ohne Wolfsbarsch/ohne Käse		CHF	88.--

Unsere Menüvorschläge dienen als Grundlage für ein gemeinsames Gespräch. Wir gehen davon aus, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden, allenfalls mit Berücksichtigung von Gästen die sich vegetarisch oder vegan ernähren.

Bitte melden Sie uns Ihren Besuch für die Menübesprechung telefonisch (071 474 75 75) an. So haben wir genügend Zeit und können auf Ihre Wünsche eingehen

Steh-Imbiss: Apéro, Lunch oder Dinner ab 15 Personen

kleiner Imbiss 9

Focaccia mit Frischkäse
Fleisch und Käse mit Nussbrot
Saisonsuppe
Schweinswürstli
Spätzli mit Pilzen
Tagesangebot

2 Desserts CHF 35.--

Variante 1 (erweitertes Angebot) 10

Focaccia mit Frischkäse
Fleisch und Käse mit Nussbrot
Schinkengipfeli und Käseküchlein
Saisonsuppe
Schweinswürstli , Hackbällchen, Schweinsfiletspitzen Stroganoff
Spätzli mit Pilzen, Fride Rice mit Fisch
Tagesangebot

3 Desserts CHF 46.--

Variante 2 (Menü) 11

Focaccia mit Frischkäse
Schinkengipfeli und Käseküchlein
Oliven, Peppedew, Sprinz-Stückli, Roastbeefröllchen
Flutes mit Lachs, Meeresfrüchtesalat,
Glasnudelsalat mit Rindfleisch
Saisonsuppe
Schweinswürstli , Hackbällchen, Rindsfiletwürfel Stroganoff
Spätzli mit Pilzen, Fride Rice mit Fisch
Tagesangebot

4 Desserts CHF 78.--

Gerne dürfen Sie Ihren Imbiss in unserem Weinkeller / Aperorraum geniessen.
15-35 Personen

Schweizerisch Traditionell

Menü 12

Egnacher Käsefondue			
Brotwürfel und Aepfel		CHF	32.--
Auf Wunsch zusätzlich Trockenfleisch	Portion	CHF	6.--

Menü 13

Gemischter Salat

Fondue Chinoise à discrétion
Kalbs, Rind und Geflügelfleisch
Reis, Pommes frites
Frische Früchte, Essiggemüse
5 verschiedene Saucen

Hausgemachtes Parfait		CHF	64.--
-----------------------	--	-----	-------



Kindergerichte

Ihre Kinder dürfen gerne dasselbe Menü wie die Erwachsenen geniessen. Der Menüpreis pro Kind bis 16 Jahre verrechnen wir mit 1/3 des Menüpreises

Kindersuppe: Bouillon mit Flädli	CHF	4.50
Kleiner gemischter Kindersalat	CHF	4.50
Kleiner Blattsalat	CHF	4.50
Hauptspeise:		
Poulet-Chnusperli mit Pommes frites	CHF	12.50
Wicky-Teller (Schnipo)	CHF	12.50
Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce	CHF	7.--
Portion Pommes frites mit Gemüse	CHF	8.--
Dessert:		
Coupe Smarties: (Erdbeer-, Vanille-, Schokoladenglace mit Smarties und Rahm)		
	CHF	6.50
Dinotasse	CHF	6.50
Maxibon pops	CHF	5.50



Einzelgerichte

Unsere Menüvorschläge dienen als Grundlage für ein gemeinsames Gespräch. Wir gehen davon aus, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden, allenfalls mit Berücksichtigung von Gästen die sich vegetarisch oder vegan ernähren.

Bitte melden Sie uns Ihren Besuch für die Menübesprechung telefonisch (071 474 75 75) an. So haben wir genügend Zeit und können auf Ihre Wünsche eingehen

Kalte Vorspeisen

Saison-Vorspeise	CHF	19.50
Fischvariation mit Salatbouquet, Toast und Butter	CHF	19.50
Blattsalat mit gebeiztem Lachs, Sauerrahmsauce Toast und Butter	CHF	19.--
Rindstatare mit Salatbouquet Toast und Butter	CHF	19.50

Salate

Saison-Salat	CHF	12.--
Klein	CHF	8.--
Blattsalat	CHF	10.50
Gemischter Salat	CHF	13.50
Salatbuffet ab 15 Personen	p.P	CHF 17.--
Kinder	CHF	10.--

Suppen

Bouillon mit Flädli	CHF	7.--
Saisonsuppe	CHF	12.--

Warme Vorspeisen

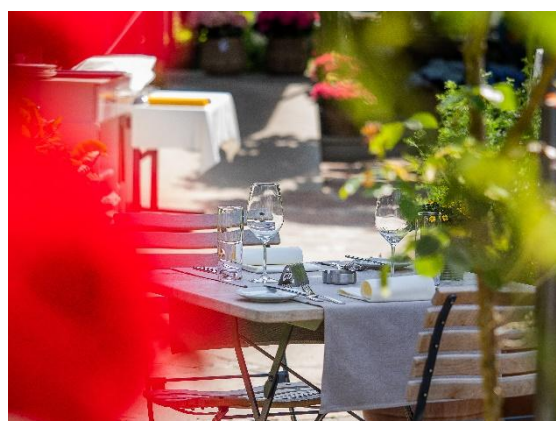
Saison-Vorspeise	CHF	19.50
Hausgemachte Ravioli	CHF	19.50
Gebratener oder pochierter Fisch je nach Fang mit Gemüse	CHF	19.50

Vegetarische / Vegane Hauptspeisen

Massaman Curry mit Gemüse und Kartoffeln	CHF	30.--
Hausgemachte Ravioli mit Gemüse gebratene Pilze	CHF	33.--
Rösti mit mediterranem Gemüse	CHF	30.--
Fried Rice	CHF	30.--

Rotes Thai Curry

Hausgemachte Curry mit unterschiedlichen Zutaten		
Gebratene Riesencrevetten	CHF	44.--
Gebratene Rindsfiletwürfel	CHF	44.--
Vegetarisch/Vegan: mit Gemüse und Tofu	CHF	30.--



Fangfrische Fische

Zanderfilet mit Kräuterschaum, Kräuterkartoffeln und Spinat CHF 46.--

Zander-Chnusperli mit Chili- und Tartarsauce
Kräuterkartoffeln oder Salate CHF 30.--

Pochierte Zanderfilet mit Weissweinsauce
Gemüse und Kräuterkartoffeln CHF 46.--

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Hausgemachte Ravioli CHF 46.--



Brunnenstube bis 20 Personen



Hofstube bis 30 Personen



Bachstube bis 40 Personen



Saal offen bis 120 Personen

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüsegarнитur	CHF	48.--
Rindsragoût, Teigwaren	CHF	29.--
Rindsbraten (gespickt mit Schweinespeck) mit Spätzli und Gemüse	CHF	32.--
Lammentrecôte provençale Bratkartoffeln und Gemüse	CHF	44.--
Gemischter Salat, Seelust-Spiess mit Pommes frites	CHF	31.--
Hackbraten, Rahmsauce, Spätzli und Gemüse	CHF	28.--
Pouletbrüstchen (CH) mit Kräuterjus Gemüse und Kroketten	CHF	36.--
Pouletbrüstchen (CH) mit Salaten	CHF	33.--
Pouletgeschnetzeltes, Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	CHF	26.--
Mostindisches Kalbsragoulasch Basmatireis und Gemüse	CHF	30.--
Kalbschnitzel mit Salaten	CHF	32.--
Schweinsbraten mit Zwetschgen, Kräutersauce Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	30.--
Wiedehorner Schweinsfilet, Spätzli und Gemüse	CHF	38.--



Dessert

Saisondessert		CHF	13.--
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		CHF	12.50
Zitronen-, Apfel-, Orangensorbet mit verschiedenen Aromen: Wodka, Thurgados, Campari, Champagner		CHF	12.50
Coupe Seelust		CHF	12.50
Kleine Portion		CHF	9.--
Coupe Dänemark		CHF	12.50
Kleine Portion		CHF	9.--
Caramelköppli		CHF	8.50
Diverse Kuchen, Torten je nach Saison		CHF	7.50
Mitgebrachte Torten oder Kuchen: wir verrechnen pro Gedeck		CHF	3.50
Assortierter Dessertteller		CHF	16.--
Dessertbuffet ab 20 Personen		CHF	17.--
Dessertbuffet mit Käse		CHF	20.--
Reichhaltige Früchteplatte zu Hochzeits- oder Geburtstagstorte		CHF	9.--
Familiengelateria ab 15 Personen			
5 Sorten Glace, Schlagrahm, frische Früchte, Meringues, Smarties, Schokoladensauce			
Sie stellen ihren Coupe selber zusammen	Erwachsene	CHF	14.--
	Kinder	CHF	6.--

