

Herzlich willkommen
im Hotel Restaurant Seemöwe

Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen und sind begeistert, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Wir sind ein Thurgauer Landhotel, deshalb sind uns die **Regionalität und die Vollwertigkeit der Speisen** sehr wichtig. Wir beziehen den grössten Teil unserer Produkte von regionalen Produzenten und servieren Ihnen dadurch eine sehr gute Qualität von nachhaltigen Gerichten.

PS: Haben Sie eine Allergie oder benötigen Sie eine spezielle Zubereitung der Speisen – bitte lassen Sie es uns wissen.
Wir sind spezialisiert in der glutenfreien und laktosefreien Küche.



!! ...wir wollen unnötigen Food Waste vermeiden... !!

Es ist uns ein Anliegen, dass unsere Gäste satt werden. Deshalb erhalten Sie einen **kostenlosen Nachschlag**, wenn für Sie die Portion zu klein war!! Für den Nachschlag bei einer kleinen Portion, verrechnen wir eine normale Portion.

Wir wünschen «en Guete» und viel Freude beim Geniessen

Ihr Seemöwe-Gastgeberteam

Erika Bilgery-Harder
Gastgeberin & Küchenchefin

Die Küche empfiehlt

Alle Gerichte können Sie **als 4-Gang** geniessen – hierfür erhalten Sie **10% Rabatt**

* HP = Halbpension | SB = SmartBox – Gerichte, welche etwas teurer sind, werden mit einem Aufpreis berechnet

 = vegan  = glutenfrei

Vorspeisen

CHF

Thurgauer Kürbiscrèmesuppe

12.5

mit Kürbisöl und Kernen

HP | SB inkl.

Thurgau Pumpkin Cream Soup with Pumpkin Oil and Seeds

Hirsch-Carpaccio

18.5

mit gebratenen Pfifferlingen, Kürbis und Salatbouquet

HP | SB 6.-

Venison Carpaccio with sautéed chanterelles, pumpkin, and a salad medley

Geräucherte Regenbogenforelle

19

serviert auf Randencarpaccio,

HP | SB 7.-

dazu Crème fraîche und mariniertem Blattsalat

Smoked rainbow trout

served on beetroot carpaccio, with crème fraîche and marinated leaf salad

Herbstsalat an Honig-Senf-Vinaigrette

16.5

serviert mit Marroni, gebratene Pfifferlinge, Baumnüsse und Trauben

HP | SB 4.-

Fall Salad with Honey-Mustard Vinaigrette

served with chestnuts, sautéed chanterelles, walnuts, and grapes

Hauptgerichte

CHF

Rinds-Brisket vom Schrofenhof an Jus

42

dazu Rosenkohl und Süsskartoffelpüree

HP | SB 7.-

Beef Brisket from schrofenhof with jus

served with Brussels sprouts and sweet potato purée

Güttinger Duo

42

Rehschnitzel an Preiselbeersauce | Reh-Frikadelle an Jägersauce

HP | SB 7.-

dazu Mirza-Apfel, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

serviert mit Hausgemachten Spätzli

Güttinger Duo: Venison cutlet with lingonberry sauce | Venison meatball with hunter's sauce

served with Mirza apples, Brussels sprouts, red cabbage, chestnut and homemade spätzli

Zartes Welsfilet an würziger Weissweinsauce

39

serviert auf cremigem Kürbisrisotto, mit gerösteten Kernen,

HP | SB 4.-

Kürbiskernöl und Broccoli

Fisch aus Holland

Tender Fillet of Catfish with a Savoury White Wine Sauce served on creamy

pumpkin risotto with roasted seeds, pumpkin seed oil, and tender broccoli

Vegetarisch / Vegan

Vegetarischer Herbstteller

32

dazu Rotwein-Birne, Pfifferlinge, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

HP | SB inkl.

serviert mit Hausgemachten Spätzli



Vegan möglich mit Kartoffeln

Vegetarian Fall Platter

Served with red wine-poached pears, chanterelles, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and homemade spätzli

Steinpilz-Risotto

28

dazu Rosenkohl und Kürbis

HP | SB inkl.

Porcini Mushroom Risotto served with Brussels sprouts and pumpkin

Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
	CHF	CHF
Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»	12	17.5
mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons Thurgovian white wine soup with croutons	HP SB inkl.	HP SB inkl.
 Bunter Blattsalat	11	16.5
mit Croûtons und gerösteten Kernen Colorful leaf salad with croutons and seeds	HP SB inkl.	HP SB inkl.
 Gemischter Thurgauersalat		
mit hausgerösteten Nüssen	13.5	21
Mixed salad with home roasted nuts	HP SB inkl.	HP SB inkl.

**Die untenstehenden Gerichte servieren wir ab 18 Uhr, sowie am Wochenende / Feiertage
...Wenn die Kapazität der Küche vorhanden ist, auch gerne werktags**

Rassiges Rindstatar „Seemöwe“	19.8	32
mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Knuspertoast glutenfrei mit Spezialbrot wird eine grosse Portion auf zwei Teller aufgeteilt, werden zwei kleine Portionen verrechnet Beefstatar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast & butter if a large portion is divided into two plates, two small portions are charged	HP SB 7.-	HP SB inkl.

Hauptgerichte

CHF

«Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel

37

«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen»

HP | SB inkl.

mit haus eigener BBQ-Sauce, Bauernspeck, Käse & Zwiebeln

serviert mit Güttinger Kartoffelecken

"Seemöwe Burger" from water buffalo "from Organic-Boldnerhof "

with homemade BBQ sauce, bacon, cheese & onions

served with Güttinger Wedges

Gross

klein

CHF

CHF

33.5

26.5

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

Zander Fischknusperli

«Fischfang aktuell aus Europäischem Gewässer»

serviert mit Tartarsauce, Feldspinat und Dampfkartoffeln

glutenfrei mit Spezialpaniermehl

...unsere Knusperli sind auch mit frischen Salaten als Fitnessteller erhältlich

Seasonal deep-fried fish served with sauce tartar, boiled potatoes and leaf spinach

Also available with mixed salads

Hausgemachtes Cordonbleu

Schwein 34.5

28

mit Ostschweizer Schweinefleisch

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

mit Pommes Frites oder Güttinger Kartoffelecken

Kalb 43.5

38

und Saisongemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl

HP | SB 8.5

HP | SB 3.-

...unser Cordonbleu ist auch als Fitnessteller erhältlich

Pork / veal Cordon bleu accompanied with french fries or wedges and seasonal vegetables

Also available with mixed salads

Geschnetzelte Thurgauer-Kalbisläberli

38.5

34

mit Kräuterjus, Seidenhof Rösti und Gemüse

HP | SB 3.5

HP | SB inkl.

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns and vegetables

«Züri» Geschnetztes vom einheimischen Kalb

45.5

40

serviert mit Seidenhof Rösti und Gemüse

HP | SB 10.5

HP | SB 5.-

Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns and vegetables

«Seemöwe Rösti» Kartoffeln vom Seidenhof

28.5

24

mit Spinat belegt und Käse überbacken

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

"Seemöwe" Rösti | Potatoes from the Seidenhof

topped with spinach and gratinated with cheese

Wir geben Ihnen gerne Informationen über Allergene in unseren Produkten

We will assist you in case of any allergies or food intolerances

ab 2 Personen 

**Dieses Gericht servieren wir ab 18 Uhr und am Wochenende / Feiertage
auf der Seeterrasse werden beide Gänge aus der Küche geschickt!**

	CHF	CHF
Chateaubriand «Seemöwe Klassiken» pro Person	200g 64	150g 58
«Zubereitungszeit ca. 45 Minuten – oder auf Vorbestellung»	HP SB 30	HP SB 23

*in zwei Gängen serviert | Rindsfilet «Royal» vom Schrofен Kreuzlingen
mit Sauce Béarnaise, Duchesse Kartoffeln und Gemüse*

*Chateaubriand «Seemöwe Classic» with Béarnaise sauce, Duchesse potatoes and vegetables
served in two courses (Preparation time approx. 45 minutes or order in advance)*

Hausgemachte Desserts

Für Halbpension & Smartbox sind alle Mini Desserts, Coupes oder zwei Kugeln Glace inbegriffen

Die Küche empfiehlt

CHF

Hausgemachtes Baileys-Vermicelle *glutenfrei*

13.5

nach Wahl mit: Meringues | Vanilleeis | Rahm

Mini 9.5

Homemade Gluten-Free Baileys Vermicelli

Served with your choice of: meringues | vanilla ice cream | whipped cream

Lebkuchen-Parfait *laktosefrei*

12.5

mit Glühwein-Zwetschgen

Mini 8.5

Gingerbread Parfait with mulled wine and plums

Kaffee-Gourmand

10.5

Drei Überraschung – Minidesserts mit einem Kaffee, oder Tee Ihrer Wahl

Coffee Gourmet Three Surprise - mini desserts with a coffee or tea of your choice

Seemöwe Klassiker

CHF

Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» *glutenfrei / nicht laktosefrei*

13.5

fruchtig und leicht bekömmlich

Mini 8.5

Thurgau apple tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible

Seemöwe «Öpfelhüechli» *glutenfrei / nicht laktosefrei*

13.5

mit Vanillesauce und Rahm

Mini 8.5

Fried Seemöwe «apple cake» like a wheel with vanilla sauce and cream

Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze

14

Fruchtig frisch, mit leicht scharfem Abgang

Mini 8

Apple sorbet with ginger liqueur and peppermint leaf

Hausgemachtes Glace:

Vanille *(laktosefrei)* |

pro Kugel 4.5

im Knusperkörbli aus Waffelteig *(laktose- und glutenfrei)*

+ 1.5

mit Rahm *(auch laktosefrei und vegan möglich)*

+ 1.5

Homemade ice cream: vanilla *(lactose free)*

in a crispy basket made of wafer dough *(lactose and gluten free)*

with cream *(also lactose-free and vegan possible)*

....weiteres Süsses zur Krönung

Unsere Coups werden auch im Knusperkörbli aus Waffelteig serviert

Laktosefrei und glutenfrei möglich!!

Für Halbpension & Smartbox sind alle Mini Coupes oder zwei Kugeln inbegriffen

	CHF
Kugel Rahmglace	4
Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel, Mocca, Schokolade, Joghurt, Pistazien	
Kugel Sorbet	4
Apfel, Zitronen, Himbeersorbet	
...mit Rahm	1.5
...im Knusperkörbli aus Waffelteig (Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)	1.5

	Mini	Coup
Eiscafé mit Gügs		
gerührter Eiskaffee Rahm		
mit Kirsch	8.5	14.5
ohne Kirsch	7.5	13.5
Coupe Dänemark	7.5	13.5
Vanilleeis Meringues Schokoladensauce Mandeln Rahm		
Heisse Liebe	8	14
Vanilleeis Meringues heisse Himbeeren Rahm		
Sweety	7.5	13.5
Vanilleeis Caramелеis Meringues Caramelsauce Krokant Rahm		
Coupe „Yvonne“	7.5	13.5
Stracciatellaeis Schokoeis Meringues Schokoladensauce Rahm		
Coupe Amarena	8	14
Vanilleeis Meringues Kirschen Rahm		
Le Colonel	8	14
Zitronensorbet Vodka		
Thurgados	8	14
Apfelsorbet Thurgados		
Coupe Smarties		7
Vanilleeis Meringues bunte Smarties		