SEEMÖWE
DAS THURGAUER WELLNESSHOTEL
★ ★ ★ ★

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

GILDE Restaurants

Die Küche empfiehlt

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

* HP = **H**alb**p**ension | SB = **S**mart**B**ox – 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

Geräucherter Mozzarella 18.5
mit getrockneten Aprikosen, Pinienkernen und Pesto *HP | SB 6.-*
Smoked Mozzarella with dried apricots, pine nuts, and pesto

Tatar vom Bodenseehecht 19
serviert mit karamellisiertem Fenchel und Mandel-Zitronen-Vinaigrette HP | SB 7.-
Lake Constance Pike Tartare
served with caramelized fennel and an almond-lemon vinaigrette

Nüsslisalat an Apfel- Balsamico-Dressing 16.5
dazu gebratenen Herbstpilzen und Kernen *HP | SB 4.-*
Lamb's Lettuce with Apple-Balsamic Dressing
served with sautéed fall mushrooms and seeds

Hauptgerichte

CHF

Pouletwürfel Stroganoff 34
mit Gemüse und hausgemachten Spätzli *nicht glutenfrei* *HP | SB inkl.*
Chicken Stroganoff with vegetables and homemade spaetzli

Güttinger Duo 42
Rehschnitzel an Preiselbeersauce | Reh-Frikadelle an Jägersauce *HP | SB 7.-*
dazu Mirza-Apfel, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni
serviert mit Hausgemachten Spätzli *nicht glutenfrei*
Güttinger Duo: Venison cutlet with lingonberry sauce | Venison meatball with hunter's sauce served with Mirza apples, Brussels sprouts, red cabbage, chestnut and homemade spaetzli

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 *nicht glutenfrei*
Vegan möglich mit Kartoffeln

Vegetarian Fall Platter
Served with red wine-poached pears, chanterelles, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and homemade spaetzli

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

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

Rassiges Rindstatar „Seemöwe“ 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** *Beeftatar 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***	19.8 *HP | SB 7.-*	32 *HP | SB inkl.*

Hauptgerichte

CHF

«Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel 37
«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen» *HP | SB inkl.*
mit hauseigener 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 CHF	klein CHF
Zander Fischknusperli	33.5	26.5
«Fischfang aktuell aus Europäischem Gewässer»	*HP | SB inkl.*	*HP | SB inkl.*

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-Kalbsläberli 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» Geschnetzeltes 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 I 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 Schrofen 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

Vanillemousse 12.5
mit Orange, Honig und Pistazien *Mini 8.5*
Vanilla Mousse with orange, honey, and pistachios

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 «Öpfelchüechli» *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 Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel, Mocca, Schokolade, Joghurt, Pistazien	4
Kugel Sorbet Apfel, Zitronen, Himbeersorbet	4
…mit Rahm	1.5
…im Knusperkörbli *aus Waffelteig* *(Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)*	1.5

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