



APERITIF VORSCHLÄGE

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

KALTE KÖSTLICHKEITEN

		CHF
Amuse-Bouches <i>gemischt oder nach Wahl</i>	pro Person	4.5
- EI-MASSÉ HÜTTENKÄSE MIT KRÄUTER KRÄUTERFRISCHKÄSE - BEEFTARTAR RAUHLACHS ANTIPASTICREME 	2x ¼ Toast	
Mini Sandwiches	pro Stück	4
- THURGAUER KÄSE LANDRAUCHSCHINKEN SCHINKEN - RAUHLACHS SALAMI	ca. 50g	
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	pro Stück	4.5
«Crudités» Gemüsedips mit leckeren, pikanten Dip Saucen	pro Person	3.2
Cherry-Tomaten & Mozzarellakugeln mit Basilikum <i>April bis September</i>	pro Stück	3.5
Beefstatar Töschtl garniert	pro Stück ½ Toast	5.5
Thurgauer Zucchini-Frischkäse Röllchen <i>Juni bis September</i>	pro Stück	3
Crêpesröllchen		
- MIT RAUHLACHS UND MEERRETTICH - MIT GÜTTINGER RÜEBLI-FRISCHKÄSE	pro Stück pro Stück	3.5 3
Käsewürfel SCHWEIZER SPRINZ ODER THURGAUER ALTER SCHWEIZER MIT HAUSBROT	pro Person	4.5
Bruschetta aus frischen Thurgauer Tomaten <i>Juli bis September aus einheimischen Tomaten</i>	pro Stück	4.5

Warme Köstlichkeiten

		CHF
Bodensee-Fischknusperli mit Tatarsauce <i>von Fischerei Imhof Uttwil oder Zellweger Staad</i>	pro Stück	3.5
Saisonale & regionale Suppe nach Wahl in der Espressotasse serviert THURGAUER RIESLING APFEL-SELLERIE RANDEN-MEERRETTICH RÜEBLI-INGWER ...	pro Tasse	3.5
Mini-Rindfleischfrikadelle ca. 50g MIT BARBECUESAUCE	pro Stück	5.5
Mini-Risotto nach Wahl	pro Teller	4.5
Mini-Getreide Frikadelle mit Knoblauchdip	pro Person	5.5
Mini-Frühlingsrolle mit Apfel-Zwiebel-Chutney <i>aus einheimischem Gemüse</i>	pro Stück	5.5
Mini Raclette <i>Seidenhofkartoffeln und CH Raclette Käse</i> MIT SILBERZWIEBELI, ESSIGGÜRKLI UND  - FÄHNLI	pro Stück	2.5

Fingerfood-Hauptgänge für Apero Riche
können nach Belieben zusammengestellt werden

APERO RICHE

ab 15 Personen

Es gibt in beiden Varianten genügend für alle. Der Preis definiert sich nach der Anzahl Häppchen und die Wahl der Produkte.

DER PREIS IST ETWAS HÖHER BEI TEUREN RIND-, KALB- UND LAMMFLEISCH GERICHTEN.

Wir offerieren Ihnen Gerichte aus saisonalen und regionalen Produkten.

Stehlunch | Stehdinner

pro Person

CHF

35

MIT 7 FINGERFOOD-KÖSTLICHKEITEN

2 kalte Häppchen | 1 Süppchen | 2 warme mini Hauptgänge | 2 mini Süsse

Stehlunch | Stehdinner Riche

pro Person

48

MIT 10 FINGERFOOD-KÖSTLICHKEITEN

3 kalte Häppchen | 1 Süppchen | 3 warme mini Hauptgänge | 3 mini Süsse



MENÜ VORSCHLÄGE

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

MENÜ KOMPLETT

CHF

Bunter Blattsalat
mit Kernen, Brotwürfeli und Hausdressing

11

Einheimisches Schweinssteak «Mostindien»
MIT APFELSCHNITZEN UND KÄSE ÜBERBACKEN
dazu drei Saisongemüse und Beilage nach Wahl
inkl. Nachservice von Gemüse und Beilage

36

Thurgauer Süssmostcreme
mit Apfelchips und Krokant

9.5

3-Gang Menü

56.5

Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»
mit Brotwürfeli und Petersilie

12

Schmorbraten vom Ostschweizer Rind mit Jus
serviert mit Kartoffel-Selleriemousseline und glasierten Rüebl
inkl. Nachservice

44

Apfeltiramisu «Seemöwe»
VON EINHEIMISCHEN ÄPFELN, MIT EINEM SCHUSS CALVADOS

13.5

3-Gang Menü

69.5

MENÜ KOMPLETT

Crêpes Röllchen mit Rauchlachs und Meerrettich-Frischkäse dazu mit Honig-Vinaigrette mariniertes Zupfsalat, Kapern, Dill und Limette	CHF 16.5
VEGETARISCH MIT RÜEBLI-FRISCHKÄSE	13.5

Thurgauer Käsesuppe mit dem Scharfen Maxx	12.5
SIE BEVORZUGEN EINE RASSIGE, SCHARFE SUPPE? DANN....mit dem Fürtüfel Käse von der Käserei Studer Hatzwil TG	

Auf zwei Hauptgänge aufgeteilt	69
--------------------------------	----

Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück 100g
an Pfefferrahmsauce dazu Pommes Duchesse und zweierlei Saisongemüse

Medium gebratenes Rindsfilet am Stück 100g
an Sauce Bernaise dazu Tagliatelle und zwei Saisongemüse
inkl. Nachservice nach dem 2. Gang

Dessertbuffet «Seemöwe» mit sechs verschiedenen hausgemachten Desserts	21
MIT ALLEM WAS DIE SAISON UND DIE KLASSIKER SO HER GEBEN	

4-Gang Menü (inkl. 10% Rabatt)	107.10
--------------------------------	--------

VORSPEISEN

	CHF
Kleiner Gemischter Thurgauer Salat mit gerösteten Nüssen und Hausdressing	13.5
Bunter Blattsalat «Waldmeister» mit gebratenen Speckwürfeli, Champignonscheiben, Ei und Brotwürfeli	14.5
Bunter Blattsalat an Hausdressing dazu gebackene Champignons und Tatarsauce	15
Carpaccio vom Schrofенbeef KREUZLINGEN mariniert mit kaltgepresstem Rapsöl, Balsamico-Glace garniert mit gehobeltem Alten Schweizer und Knusper Rucola	18.5
Carpaccio von der Lachsforelle KUNDELFINGERHOF an Gemüse-Vinaigrette serviert mit Zupfsalat und Limetten-Mayonnaise	16.5
Geräucherter Schweizer-Saibling an Meerrettichschaum mit Honig-Senf-Vinaigrette und mariniertem Salatbouquet	17.5
Geräucherter Rauchlachs garniert mit Kapern, Zwiebelringen, frischem Dill & Meerrettichschaum auf Zupfsalat	16.5
Rassiges Beef-Tatar mit Cognac VOM SCHROFENBEEF SOMM KREUZLINGEN mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	21
Saiblings-Tatar an Honig-Senfmarinade mit Olivenölkaviar und mariniertem Blattsalat	18
Terrine von grilliertem Gemüse mit Sauce Rouille und frittiertem Rucola	14.5
Haugemachte Ravioli mit Spinat-Frischkäse gefüllt geschwenkt in Salbei-Butter AUS DEM HAUSGARTEN und gehobeltem Alten Schweizer DER KÄSEREI STUDER HATSWIL TG	19.5

SUPPEN

Apfel-Selleriesuppe mit Apfelchips

FRUCHTIG | WÜRZIG | SÄMIG

CHF

12

Rüebli-Ingwersuppe
mit frischem Dill

11

Erbsenschaumsuppe
mit Geflügelpraline

13.5

Topinambur-Suppe
mit weisser Schokolade und Chili

13.5

Wildkraftbrühe
mit Preiselbeer-Crêpesroulade

13.5

HAUPTGÄNGE

	CHF
Schweins-Cordonbleu «Seemöwe» VOM EINHEIMISCHEN SCHWEIN -oder- Kalbs-Cordonbleu «Seemöwe» VOM EINHEIMISCHEN KALB dazu Pommes Frites und dreierlei Saisongemüse <i>inkl. Nachservice von Gemüse Beilage</i>	34 43
Schwedenbraten niedergegart OSTSCHWEIZER SCHWEINSHALS MIT PFLAUMEN GEFÜLLT dazu drei Saisongemüse und Beilage nach Wahl <i>inkl. Nachservice</i>	36
Schweinsrahmschnitzel VOM OSTSCHWEIZER SCHWEIN an Champignonrahmsauce dazu Nüdeli und dreierlei Saisongemüse <i>inkl. Nachservice</i>	38
Ostschweizer Schweinsfilet im Speckmantel an Pfefferrahmsauce dazu Weissweinisotto und Saisongemüse <i>inkl. Nachservice</i>	41
Kalbfleischgeschnetzetteltes «Zürcher Art» VOM EINHEIMISCHEN KALB dazu Seidenhof-Rösti FAMILIE RUTISHAUSER und mit dreierlei Saisongemüse <i>inkl. Nachservice</i>	45
Rosa gebratenes Kalbssteak am Stück VOM EINHEIMISCHEN KALB an Thurgados-Sauce serviert mit Kartoffelgratin oder Nüdeli und dreierlei Saisongemüse	48
Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce dazu Marktgemüse und Kartoffelstock <i>inkl. Nachservice</i>	44
Rosa Rindsfilet «niedergegart» VOM SCHROFENHOF KREUZLINGEN an Sauce Bernaise dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>inkl. Nachservice</i>	53
Chateaubriand 200g VOM SCHROFENHOF KREUZLINGEN Rindsfilet am Stück medium gebraten, den Gästen ganz präsentiert, in der Küche tranchiert und 2/3 angerichtet – restliches 1/3 Fleisch wird nach wenigen Minuten direkt auf Ihren Tellern nachgelegt. serviert mit zwei Beilagen und bunter Gemüse garnitur Sauce Bernaise	63

Gefülltes Ostschweizer Pouletbrüstli MIT APFEL, ZWIEBELN UND KÄSE dazu Rustico Polenta und mit dreierlei Saisongemüse <i>inkl. Nachservice</i>	CHF 36
Maishähnchenbrust mit Cognacsauce dazu Spinat, gebratenen Pilzen und Kartoffelgaletten <i>inkl. Nachservice</i>	34
Coq au vin mit Jus serviert mit mediterranem Gemüse und Polenta <i>inkl. Nachservice</i>	36
Schweizer Lammkarree mit Kräutern gratiniert mit Jus serviert dazu Bohnen-Cassoulet und Kartoffel-Parmesanaufwurf <i>inkl. Nachservice</i>	52
Gebratenes Schweizer Zanderfilet an Estragonsauce dazu Markgemüse und Safran-Kartoffeln <i>inkl. Nachservice</i>	48
Saiblingsfilet an Kräuterschaumsauce auf geschmortem Fenchel und Randen-Gnocchi <i>inkl. Nachservice</i>	43
Forellenfilet KUNDELFINGERHOF «Grenobler Art» (Zitronenfilets Kapern Petersilien) serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln <i>inkl. Nachservice</i>	41

DESSERTS

	CHF
Geeistes Meringues mit Himbeeren dazu Himbeercrütze und Rahm AUCH MÖGLICH MIT ERDBEEREN WÄHREND DER SAISON	9.5
Zimt-Öpfelchüechli dazu Vanillesauce mit ein bisschen Kirsch und einem «Tupf» Rahm	13.5
Hausgemachtes Caramelchöpfli garniert mit Rahm und Krokant	9.5
Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Minzzucker	12.5
Rosmarin Panna Cotta mit Früchteconfit nach Saison	12
Kleiner Dessertteller «Seemöwe» mit vier verschiedenen saisonalen Leckereien	18
Dessert- & Käsebuffet «Seemöwe» mit sechs verschiedenen Desserts und vier regionalen Käsesorten MIT ALLEM WAS DIE SAISON UND DIE KLASSIKER SO HER GEBEN	28
Mousse von weisser Schokolade mit Fruchtgelée, Crumble und Rahm	12.5
Cheesecake mit Fruchtsauce und Himbeersorbet	13.5
Limetten-Tarte mit Fruchtsauce und Estragon-Joghurteis	13.5
Geeiste Beerenkalterschale mit Minze und Holunderblütensorbet	13.5

EXKLUSIVE BUFFET *(ab 30 Personen)*

CHF
38

VORSPEISENBUFFET

Kleines Antipastibuffet MIT GEMÜSE WAS DIE SAISON HER GIBT
ganze Lachsforelle, Rauchlachs mit Meerrettichschaum,
geräuchertes Fischfilet, rassiges Schrofen Rinds-Tatar,
einheimisches Vitello Tonnato, kaltes Schrofen Roastbeef,
hausgemachte Terrine, gefüllte Eier AUS VIKTORS FREILANDFARM
und noch mehr – der Saison angepasst

HAUPTGANG *(Tellerservice)*

63

Rosa gebratenes Güttinger Kalbsfilet am Stück VOM EINHEIMISCHEN KALB
an Thurgadossauce, mit hausgemachten Tagliatellen
und zweierlei Saisongemüse
inkl. Nachservice

DESSERT- & KÄSE-BUFFET «Seemöwe»

28

Sechs verschiedene süsse Köstlichkeiten....
.....und zusätzlichem Käsebuffet mit allem was dazu gehört

BRUNCH BUFFET *(ab 20 Personen)*

Diverse Brotsorten, Seemöwe Zopf, Gipfeli,
hausgemachte regionale Konfitüre, Nutella, Honig, Butter, Becel, Philadelphia

Birchermüesli, Trockenmüesli, Cornflakes, Dörrfrüchte, Nüsse, Kernen
Obstkorb & Fruchtsalat mit einheimischen Früchten,
hausgemachte Joghurts, «Fitlife» Linsenmüesli

Fleischplatte mit Fleisch **AUS DER REGION**,
Thurgauer Käse,
Lachsplatte geräuchert, Meerrettichschaum,
Rösti mit Speck, diverse Eierspeisen **VON VIKTOR GÄHWILER, GÜTTINGEN**

Fruchtwähe und Apfel-Tiramisu

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, Thurgauer Süssmost – vom Buffet
Quellwasser & Mineralwasser – auf den Tischen

Buffet komplett
mit einem Hauptgang vom Buffet
serviert mit einem Glas Haussekt

CHF

42

+ 12

+ 7.5

Kinder ab 12 Jahren
Kinder bis 12 Jahre

33

Alter x2



TATARENHUT «EXKLUSIVE»

Kleiner bunt gemischter Salat an Hausdressing

Tatarenhut à discrétion

Fleisch: Schwein, Rind, Poulet

Gemüse: Blumenkohl, Broccoli, Cherrytomaten, Champignons

Beilagen: Reis, Pommes Frites

Saucen: Tataki, Cocktail, Tartar, Knoblauch

Kleines Dessert Ihrer Wahl
(für alle das gleiche)



Tatarenhut „Exklusive“

Nur Hauptgang Tatarenhut à discrétion

CHF

55

42

MIT ZUSÄTZLICH KALBFLEISCH

+ 7

MIT ZUSÄTZLICH BODENSEEFISCH

+ 7

Kinder 10 bis 12 Jahre «Exklusive»

42

Kinder 10 bis 12 Jahre «Tatarenhut à discrétion»

29.5

Kinder 4 bis 9 Jahre «Tatarenhut à discrétion»

Alter x 3

Kinder 0 bis 3 Jahre «Tatarenhut à discrétion»

offeriert

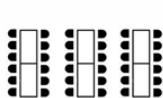
UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Glaspavillon 84m²

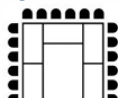
Geniessen Sie bei jedem Wetter die wunderbare Sicht auf den Bodensee. Platz für bis zu 72 Personen. Der Anbau des Glaspavillons erfolgte im Jahre 2014.



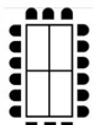
Bankettbestuhlung



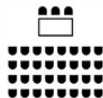
72 Pers.



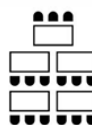
60 Pers.



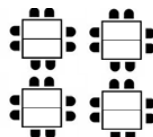
24 Pers.



80 Pers.



50 Pers.



48 Pers.

Freie Zeremonie bis 80 Personen mit Seesicht



Möwensaal 84m²

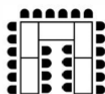
Der Möwensaal ist vielseitig nutzbar und eignet sich sowohl für Bankette, sowie für Tagungen. Ob für 20 oder für 90 Personen bietet der Raum, mit seinen 84m², den geeigneten Rahmen für einen gediegenen Anlass.



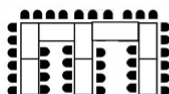
Bankettbestuhlung



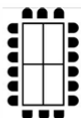
90 Pers.



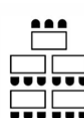
60 Pers.



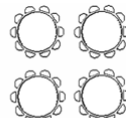
80 Pers.



26 Pers.

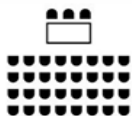


50 Pers.

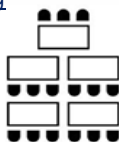


60 Pers.

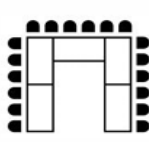
Seminarbestuhlung



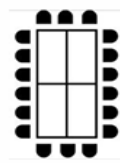
90 Pers.



50 Pers.



24 Pers.



26 Pers.

