



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 ist uns die Regionalität 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 Harder
Küchenchefin & Gastgeberin

Küchenchefin « Erika Harder » 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

Weisse Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroûtons

12.5

White asparagus cream soup with wild garlic croutons

HP | SB inkl.

Hausgemachte Kalbsleberterrine mit Johannisbeerengelée mit mariniertem Frühlingsalat

14.5

Homemade calf's liver terrine with redcurrant jelly with marinated spring salad

HP | SB 2.-

Die untenstehenden Gerichte servieren wir ab 18 Uhr, sowie am Wochenende | Feiertage

Überbackener weisser Schweizer Spargel

17.5

mit Frühlingsalat und hausgebeiztem Swiss Lachs

HP | SB 3.-

Gratinated white Swiss asparagus with spring salad
and home-pickled Swiss salmon

Rosa Kalbfleischcarpaccio an Bärlauch Vinaigrette

16.5

mit gerösteten Pinienkernen, Sprossen und Knuspertoast

HP | SB 4.-

Pink veal carpaccio with wild garlic vinaigrette,
roasted pine nuts, sprouts and crispy toast

Vorspeise Variation «Seemöwe» lassen Sie sich überraschen

18.5

Starter variation- get yourself ready for a surprise

HP | SB 6.-

Hauptgerichte

CHF

Duo vom Lammgigot & Wildschwein Salsicce

41

mit Kräuterjus, Gemüse und Rustico-Polenta

HP | SB 6.-

«Lamm von der Fam. Matzenauer, Altnau, Wild Peter Hilpert, Güttingen»

Duo of lamb gigot & wild boar salsicce with herb jus, vegetables and rustico polenta

«Meat from the Matzenauer family from Altnau, venison from Peter Hilpert, Güttingen»

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Pilzfarce

34

dazu junger Lauch und Mandelbällchen *nicht glutenfrei*

HP | SB inkl.

«Schweizer Fleisch»

Stuffed corn-fed chicken breast with mushroom sauce

served with young leek and almond balls *not gluten free*

«Swiss meat»

Bodensee Hecht mit Schweizer Spargel

42

an Safranhollandaise und Schalenkartoffeln

HP | SB 7.-

Lake Constance pike with Swiss asparagus

with saffron hollandaise and jacket potatoes

Vegetarisch / Vega

Schweizer Spargel

28

an Sauce Hollandaise und Schalenkartoffeln

HP | SB inkl.

Swiss asparagus with hollandaise sauce and jacket potatoes

Penne Eintopf

32

mit Sojageschnetzeltem, Pilze, Lauch, Tomaten

HP | SB inkl.

Und veganen Jus | *auch glutenfrei*

Penne stew with soy strips, mushrooms, leek, tomatoes

and vegan jus | *also gluten-free*

Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
	CHF	CHF
Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe» mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons <i>Thurgovian white wine soup with croutons</i>	12 <i>HP SB inkl.</i>	17.5 <i>HP SB inkl.</i>
 Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen <i>Colorful leaf salad with croutons and seeds</i>	11 <i>HP SB inkl.</i>	16.5 <i>HP SB inkl.</i>
 Gemischter Thurgauersalat mit hausgerösteten Nüssen <i>Mixed salad with home roasted nuts</i>	13.5 <i>HP SB inkl.</i>	21 <i>HP SB inkl.</i>
Dieses Gericht servieren wir ab 18 Uhr und am Wochenende / Feiertage		
Rassiges Rindstatar „Seemöwe“ mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Knuspertoast glutenfrei mit Spezialbrot <i>Beef tatar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast & butter</i>	19.8 <i>HP SB 7.-</i>	28.5 <i>HP SB inkl.</i>

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

klein

CHF

CHF

33.5

26.5

Zander Fischknusperli

«Fischfang aus Schweizer oder 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

Wenn Imhof's keine Bodenseefische fangen können, gibt es im Ausnahmefall auch mal welche aus weiteren Schweizer/Europa Seen

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 Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

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 / Feiertage auf der Seeterrasse werden beide Gänge aus der Küche geschickt!

	CHF	CHF
Chateaubriand «Seemöwe Klassiker»	200g 64	150g 58
«Zubereitungszeit ca. 45 Minuten – oder auf Vorbestellung»	HP SB 30	HP SB 23
<i>in zwei Gängen serviert Rindsfilet «Royal» vom Schrofen Kreuzlingen mit Sauce Béarnaise, Duchesse Kartoffeln und Gemüse</i>		
<i>Chateaubriand «Seemöwe Classic» with Béarnaise sauce, Duchesse potatoes and vegetables served in two courses (Preparation time approx. 45 minutes or order in advance)</i>		

Hausgemachte Desserts

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

Die Küchenchefin empfiehlt

CHF

Rhabarberparfait und weisses Schokomousse mit Fruchtkerne
dazu Rhabarberkompott und Rahm
*Rhubarb parfait and white chocolate mousse with fruit seeds
served with rhubarb compote and cream*

13.5

Kaffee-Gourmand

Drei Überraschung – Minidesserts mit einem Kaffee, oder Tee Ihrer Wahl
Coffee Gourmet Three Surprise - mini desserts with a coffee or tea of your choice

10.5

Hausgemachte Glace:

Vanille (laktosefrei) | **Erdbeere** (laktosefrei) | **5-Frucht Joghurt Glace** 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), strawberry (lactose free),
5-fruit yogurt ice cream, in a crispy basket made of wafer dough
(also lactose-free - gluten-free possible) with cream (also lactose-free and vegan possible)*

Dessert Variation «Seemöwe» ...mit 5 Überraschungsdesserts
Dessert variation – get ready for a surprise

18
HP | SB 6.-

Seemöwe Klassiker

CHF

Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» glutenfrei / nicht laktosefrei
fruchtig und leicht bekömmlich
Thurgau apple tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible

13.5
Mini 7.5

Seemöwe «Öpfelchüechli» nicht gluten-/laktosefrei
mit Vanillesauce und Rahm
Fried Seemöwe «apple cake» like a wheel with vanilla sauce and cream

13.5
Mini 7.5

Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze
Fruchtig frisch, mit leicht scharfem Abgang
Apple sorbet with ginger liqueur and peppermint leaf

14
Mini 8

...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		
Kugel Sorbet	4	
Apfel, Zitronen, Himbeersorbet		
...mit Rahm	1.5	
...im Knusperkörbli aus Waffelteig	1.5	
<i>(Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)</i>		
	Mini	Coup
Eiscafé mit Gügs	8.5	14.5
gerührter Eiskaffee Rahm	7.5	13.5
	<i>mit Kirsch</i>	
	<i>ohne Kirsch</i>	
Coupe Dänemark	7.5	13.5
Vanilleeis Schokolade Mandeln Rahm		
Heisse Liebe	8	14
Vanilleeis heisse Himbeeren Rahm		
Sweety	7.5	13.5
Vanilleeis Caramelleis Caramelsauce Krokant Rahm		
Coupe „Yvonne“	7.5	13.5
Stracciatella Schokoeis Schokolade Meringues Rahm		
Coupe Amarena	8	14
Vanilleeis Kirschen Rahm		
Le Colonel	8	14
Zitronensorbet Vodka		
Thurgados	8	14
Apfelsorbet Thurgados		
Coupe Smarties		7
Vanilleeis bunte Smarties		