



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 = **H**albpension | SB = **S**mart**B**ox – Gerichte, welche etwas teurer sind, werden mit einem Aufpreis berechnet

 = vegan  = glutenfrei

Vorspeisen

CHF

Cremige Hokkaido-Kürbissuppe

12.5

verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

HP | SB inkl.

*Thurgau hokkaido pumpkin soup refined with
pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds*

Vanille-Kürbis aus dem Thurgau

15.5

mit gerösteten Nüssen und hauseigenen marinierten Trauben
auf buntem Blattsalat, verfeinert mit Honig-Senf-Vinaigrette

HP | SB 3.-

*Vanilla pumpkin with roasted nuts and house-marinated grapes
served on a colourful leaf salad, finished with a honey-mustard vinaigrette*

Lachs-Tartar auf Orangen-Fenchel Carpaccio

17.5

serviert mit Knuspertoast

HP | SB 5.-

«Norwegen»

Salmon tartare on orange- fennel carpaccio, served with crispy toast

Hauptgerichte

CHF

Schrofen-Rindsfilet vom Grill

52

an Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

HP | SB 17.-

Grilled schrofen beef tenderloin, served with pepper cream sauce, potato gratin, and seasonal vegetables

Wildes Duett vom Kesswiler Reh

42

Frikadelle und zartes Schnitzel, dazu frische Pilze, cremiges Pastinakenpüree und grüne Bohnen

HP | SB 7.-

Wild duet of Kesswil venison frikadelle and tender schnitzel, with fresh mushrooms, creamy parsnip purée and green beans

Westschweizer Eglifilet à la Meunière mit Mandelbutter

48

dazu Tomatenrisotto und Broccoli

HP | SB 13.-

*Swiss-style Perch Fillet Meunière with Almond Butter
Served with tomato risotto and tender broccoli*

Vegetarisch / Vega

Kürbisrisotto vom Thurgauer Kürbis mit frischen Pilzen

31

verfeinert mit Parmesan und einem Hauch Thymian.

HP | SB inkl.

*Pumpkin risotto made with thurgau pumpkin and fresh mushrooms
refined with parmesan and a hint of thyme*



Kichererbsenbrätlinge mit Kräuterrahmjus

32

serviert mit frischen Pilzen und Gemüse

HP | SB inkl.

*Chickpea patties with herb cream Jus
served with fresh mushrooms and seasonal vegetables*

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!**

Chateaubriand «Seemöwe Klassiker»

«Zubereitungszeit ca. 45 Minuten – oder auf Vorbestellung»

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)*

CHF

CHF

200g 64

150g 58

HP | SB 30

HP | SB 23

Hausgemachte Desserts

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

Die Küche empfiehlt

CHF

Geschichtetes Crumble von Lindeneck-Trauben und Äpfeln

10.5

Layered crumble with Lindeneck grapes and apples

Mini 7.5

gluten- u. laktosefrei

Duett von der hauseigenen Mirabelle

13.5

Törtchen & Sorbet

glutenfrei gluten- u. laktosefrei

Duet of Mirabelle- tartlet and sorbet

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 7.5

Thurgau apple tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible

Seemöwe «Öpfelhüechli» *glutenfrei / nicht laktosefrei*

13.5

mit Vanillesauce und Rahm

Mini 7.5

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

Kugel Rahmglace CHF 4

Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel,
Mocca, Schokolade, Joghurt

Kugel Sorbet 4

Apfel, Zitronen, Himbeersorbet

...mit Rahm 1.5

...im Knusperkörbli aus Waffelteig 1.5

(Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)

	Mini	Coup
Eiscafé mit Gügs	8.5	14.5
gerührter Eiskaffee Rahm	7.5	13.5

mit Kirsch

ohne Kirsch

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 | Caramelleis | 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

Vanilleeis | Meringues | bunte Smarties 7