

SEEMÖWE

HOTELS · RESTAURANT · SEMINARE



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL SEEMÖWE

1986 – In diesem Jahr startete die Geschichte unserer Seemöwe

Seither hat sich vieles verändert: Das Haus, das Essen, die Philosophie und die eine oder andere Kleinigkeit.

Nur eines ist geblieben: Unsere Passion für die Gastronomie.

Lassen Sie sich von uns auf eine Reise durch die Kulinarik entführen.

PS: Haben Sie eine Allergie oder benötigen Sie eine spezielle Zubereitung der Speisen – bitte lassen Sie es uns wissen. 

Wir wünschen «en Guete»


Ihr Seemöwe-Gastgeberteam mit Ursula Brügger & Mario Koinig

1986 – This is where the journey began

During the time, a lot of things changed: Our house, the food, the philosophie.

But something never changed: Our passion for hospitality.

Let us take you on a tour through the culinary part of the Hotel Seemöwe.

PS: If you have an allergy or need a special preparation of the food - please let us know. 

Enjoy !

Your Seemöwe Crew with Ursula Brügger & Mario Koinig

SEEMÖWE KLASSIKER

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

VORSPEISEN

	Vorspeise CHF	Hauptgang CHF
Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons <i>Thurgovian white wine soup with croutons</i>	10	16
Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen glutenfrei ohne Croûtons <i>Colorful leaf salad with croutons and seeds</i>	9.5	15.5
Gemischter Salat mit Croûtons und Kernen glutenfrei ohne Croûtons <i>Mixed salad with croutons and seeds</i>	12.5	17.5
Rassiges Rindstatar „Seemöwe“ mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen serviert mit Salatbouquet, Toast & Butter glutenfrei ohne Croûtons <i>Beef tartar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast & butter</i>	22	28

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

HAUPTGERICHTE

Egliknusperli serviert mit Tartarsauce,
Salzkartoffeln und Blattspinat
glutenfrei mit Spezialpaniermehl

Gross

klein

35

29

Unsere Knusperli sind auch mit frischen Salaten
als Fitnesssteller erhältlich

Deep-fried perch served with sauce tartar,
boiled potatoes and leaf spinach
Also available with mixed salads

Hausgemachtes Cordon bleu
mit Fleisch vom Thurgauer Metzger
serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse
glutenfrei mit Spezialpaniermehl

Schwein 32

27

Kalb 41

36

Unser Cordon bleu ist auch als Fitnesssteller erhältlich

Pork / veal Cordon bleu
accompanied with French fries and seasonal vegetables
Also available with mixed salads

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Kräuterjus und Rösti

36

31

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns

Zürcher Kalbgeschnetztes
serviert mit goldener Rösti

43

38

Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns

TATARENHUT À DISCRÉTION SPEZIALPREIS CHF 29.5

Dienstag bis Donnerstag von 18.00 – 21.00 Uhr im Glaspavillon
Feiertage ausgeschlossen | gerne im Voraus reservieren

Auch an anderen Wochentagen auf Anfrage möglich

...sehr geeignet für Gruppen (auch gut an 4er Tischen)



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

FRISCH | REGIONAL | SAISONAL

VORSPEISEN

Winterliche Pilzcremesuppe mit Kräutern <i>Creamy mushroom soup with herbs</i>	11
Tatar von geräucherten Fischen serviert mit Thurgauer Nüsslisalat <i>Tatar from smoked fresh water fish with Thurgovian lamb's lettuce</i>	18.5
Thurgauer Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Kartoffelwürfel <i>Thurgau Nuts Salad 14.5 with roasted bacon and potato cubes</i>	14.5

HAUPTGERICHTE

Rindsfilet an Pfeffersauce serviert mit Speckbohnen und Pommes Frites	41
Beef fillet with spicy pepper sauce served with bacon beans and French fries	
Saftige Lammracks mit Rotweinrisotto und frischem Romanesco	38.5
Juicy lamb racks with red wine risotto and fresh Romanesco	
Filet de Boeuf "Stroganoff" mit hausgemachter Tagliatelle	38.5
Filet de Boeuf "Stroganoff" with homemade tagliatelle	
Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Weissweinrisotto an Tomaten-Lauchgemüse	36
Fried pikeperch filet with creamy white wine risotto served with tomato-leek vegetable	

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Tagliatelle in Kräuterrahmsauce mit gebratenen Waldpilzen nicht glutenfrei	24
Homemade Tagliatelle in creamy herb sauce served with sauteed wild mushrooms	
Saisonaler Gemüseteller mit Kartoffeln Mit Spiegelei	28 29.5
Seasonal vegetable plate with potatoes With fried egg	

DESSERT

Vermicelle mit Herzkirschen
Meringues und Rahm

12.5

Vermicelle with drunken sour cherries, meringues and whipped cream

Thurgauer Apfelvariation «Sylvi»

13

Thugovian apple variation «Sylvi»

Unsere traditionellen Glace-Variationen präsentieren wir Ihnen gerne in unseren separaten Dessertkarte

We have listed our traditional ice cream variations in our special ice cream card for you



Deklaration

Schwein / Pork	CH	Süßwasserfische Fresh water fish	CH, EST, IT, NOR
Rind / Beef	CH, Südamerika / South America IRL,	Meeresfische u. Krustentiere	Europa, CAN, SCO, Asia
Kalb / Veal	CH	Salt water fish Crustacean	

Wir geben Ihnen gerne Informationen über Allergene in unseren Produkten
We will assist you in case of any allergies or food intolerances