



SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



*Herzlich willkommen
zum Mittagessen im Restaurant Seemöwe*

Vorspeisen

Dienstag, 17.05.2021

Mittwoch, 18.05.2021

Donnerstag, 19.05.2021

Freitag, 20.05.2021

Thurgauer Rüebli- suppe

mit Blütendeko

CHF 9.5

im Menüpreis inkludiert

Kleiner gemischter Salat

aus der Region

CHF 12.5

im Menüpreis inkludiert

Bouillon mit Gemüsewürfeli

und gehackten Gartenkräuter

CHF 9.5

im Menüpreis inkludiert

Bunter Blattsalat

mit Ei und Croutons

CHF 10.5

im Menüpreis inkludiert

Senfcremesuppe

mit Kartoffelwürfeli

CHF 9.5

im Menüpreis inkludiert

Bunter Blattsalat

mit hausgerösteten Nüssen

CHF 10.5

im Menüpreis inkludiert

Minestrone

mit Petersilie

CHF 10.5

im Menüpreis inkludiert

Bunter Blattsalat

mit Radiesli und Kernen

CHF 9.5

im Menüpreis inkludiert

*** Wo Geniessen zum Erlebnis wird ***

Hauptspeisen

Dienstag, 17.05.2021

Mittwoch, 18.05.2021

Donnerstag, 19.05.2021

Freitag, 20.05.2021

TAGESHIT Fleisch

Rindfleischvogel mit Jus

serviert mit Sellerie-Kartoffelmousseline

CHF 19.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

TAGESHIT Vegi

«Reis Casimir» mit Quorn

serviert mit gebackenem Thurgauer Apfelring im Bierteig

CHF 17.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

BUSINESSLUNCH 3-Gang

Hechtfilet vom Bodensee

Berufsfischerei Imhof, Uttwil
an Tomaten-Basilikumsauce mit Safranrisotto

CHF 39

inkl. Salat od. Suppe **und** Mini-Dessert

Unser Klassiker Menü

Hausgemachtes Cordonbleu mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

mit Pommes Frites und Gemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl **CHF 32** inklusive Salat | Suppe **oder** Mini-Dessert

Zarter Thurgauer Braten

«nieder gegart»
an Salbeijus serviert mit grobkörniger Polenta u. Gemüse

CHF 19.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

Falsches

«Züri Geschnetzeltes»
(Shiitakepilze) mit Röstli

CHF 17.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

Saiblingfilet vom Bodensee

Berufsfischerei Imhof, Uttwil
mit Feldspinat und Bratkartoffeln

CHF 39

inkl. Salat od. Suppe **und** Mini-Dessert

Kalbfleisch Geschnetzeltes

Stroganoff mit Teigwaren

CHF 19.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

Indian Dal «Kunam»

rotes Linsen-Curry
(leicht scharf) mit Reis

CHF 17.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

Zanderfilet vom Bodensee

Berufsfischerei Imhof, Uttwil
unter der hausgemachten Röstli
aus Kartoffeln v. Seidenhof Güttingen
an Zitronen-Kapernbutter

CHF 39

inkl. Salat od. Suppe **und** Mini-Dessert

Lachsforellenfilet «meunière»

mit Zitronenmelissen-Risotto und Erbsli

CHF 19.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

Haferflockenburger

mit Lauch
an Tomatensauce
mit Salbei-Bratkartoffeln

CHF 17.8

inklusive Salat | Suppe **oder** Dessert

Rindfleisch Stroganoff

vom Schrofenhof, Kreuzlingen
mit Butterreis

CHF 39

inkl. Salat od. Suppe **und** Mini-Dessert

PS: Die beiden Tageshit-Menüs werden speditiv und zeitnah serviert... weitere Gerichte können etwas länger dauern.

Snackkarte ...für den kleinen Hunger

	CHF		CHF
Sandwiches mit Salat und Essiggurken		Ein Stück Thurgauer Käse 100g	9.5
Lyoner Käse Chemisalami	6.5	auf dem Holzbrett mit Zwiebelringen, Tomate und	
Jubiläumsschinken		Essiggurken, serviert mit Brot und Butter	
SwissLachs Landrauchschinken	8.5		
Bauernspeck		Saisonale Bodenseefisch-Knusperli	29.5
		«Fischerei Imhof Uttwil»	
Thurgauer Salatteller	19.5	mit Tartarsauce und vitaminreichen Salaten garniert	
mit Güttinger Ei und hausgerösteten Nüssen		<i>der Service berät Sie gerne, welchen Fisch wir aktuell haben</i>	
Wurst-Käsesalat		Rose vom geräucherten „SwissLachs“	28
auf Blattsalat	18	mit Meerrettichschaum, kleinem Salatbouquet	
mit gemischten Salaten garniert	21	und Knuspertoast	
Tomaten-«Bio» Mozzarella Salat	18	Gebratenes Schweizer Pouletbrüstli	26
mit Pesto, Aceto Balsamico, Olivenöl und		mit Kräuterbutter und Salaten garniert	
frischem Basilikum			
<i>von April bis und mit Ende September</i>		Thurgauer Toast (2 Scheiben)	
		Schinken-Käse Toast mit Öpfel	11.5
Seemöwe „Zvieriplättli“	21	Thurgauer Rieslingsuppe	
mit Landrauchschinken, Chämiesalami,		mit Brotcroustons	10.5
Jubiläumsschinken, Bauernspeck und Thurgauer Käse.			
Garniert mit Güttinger Ei, Essiggürkli und Tomätli –			
mit Brot und Butter			

Hausgemachte Desserts ☒

		CHF
Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe»		11
fruchtig und leicht bekömmlich nicht glutenfrei	<i>nur für de Gluscht</i>	6
Erdbeeren Coupe aus Kesswiler Erdbeeren von Peter Knupp		12.5
gerührtes Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Rahm	<i>nur für de Gluscht</i>	8
Riesenmeringues «Manuel»		8.5
mit einem grossen «Tupf» Rahm	<i>nur für de Gluscht</i>	6
Weisses Schoggimousse «Juliana»		9.5
mariniert mit frischer Pfefferminze aus dem Kräutergarten	<i>nur für de Gluscht</i>	6

....weiteres Süßes zur Krönung

	CHF		CHF
Kugel Glace			
Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel, Amarena, Mocca, Schokolade	3.5	Sweety	12
		Vanilleeis Carameleis Caramelsauce Krokant Rahm	
Kugel Sorbet	3.5	Coupe „Yvonne“	11
Apfel, Zitronen, Blutorange, Mango		Stracciatella Schokoeis Schokolade Meringues Rahm	
Portion Rahm	1.5	Coupe Amarena	12.5
Eiscafé mit Gügs		Amarenaeis Vanilleeis Kirschen Rahm	
gerührter Eiskaffee Rahm	mit Kirsch 13 ohne Kirsch 10	Le Colonel	12.5
		Zitronensorbet Vodka	
Coupe Dänemark	12	Thurgados	12.5
Vanilleeis Schokolade Mandeln Rahm		Apfelsorbet Thurgados	
Heisse Liebe	12.5	Coupe Smarties	6.5
Vanilleeis heisse Himbeeren Rahm		Vanilleeis bunte Smarties	



Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen und sind begeistert, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Es ist nicht selbstverständlich, dass Sie uns als Ihre Gastgeber gewählt haben.

Wir sind ein Thurgauer Landhotel und leben deshalb das Motto «Mostindien»

Regionalität ist uns wichtig. Wir beziehen den grössten Teil unserer Produkte von regionalen Produzenten und servieren Ihnen dadurch eine sehr gute Qualität von vitamin- und mineralstoffreichen Gerichten.

Wir sind stolz, solch gute Produkte in naher Umgebung zu bekommen. Produkte die notwendig, jedoch regional nicht erhältlich sind, beziehen wir maximal von unseren umliegenden Nachbarländern.

Gerne bitten wir Sie darum, dass wenn unserer Qualität vom Essen oder unsere Dienstleistung bei Ihnen nicht auf dem Level „Begeisterung“ angekommen ist, uns dies mitzuteilen. Wir möchten uns durch Ihre Inputs verbessern und gute Gastgeber für Sie sein. Niemand ist vollkommen...doch Sie tragen dazu bei, unsere Freude zu stärken und uns zu verbessern.

Wir alle gewinnen, wenn wir Sie zu unseren Stammgästen zählen dürfen.

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 Küche**

Wir wünschen «en Guete» und viel Freude beim Geniessen

Ihr Seemöwe-Gastgeberteam