



# SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



*Herzlich willkommen  
zum Mittagessen im Restaurant Seemöwe*

## *Vorspeisen*

Mittwoch, 20.10.2021

Donnerstag, 21.10.2021

Freitag, 22.10.2021

---

### **Gemüsesuppe**

mit Brotwürfeli

**CHF 9.5**

im Menüpreis inkludiert

\*\*\*

### **Thurgauer Nüsslisalat**

mit sautierten Champignons  
und Gala-Apfelschnitzli

**CHF 12.5**

im Menüpreis inkludiert

### **Rindsbouillon mit Flädli**

und Gartenkräuter

**CHF 9.5**

im Menüpreis inkludiert

\*\*\*

### **Kleiner gemischter Thurgauersalat**

mit Brotcroutons

**CHF 12.5**

im Menüpreis inkludiert

### **Federkohlsuppe**

mit Dekoblüten

**CHF 9.5**

im Menüpreis inkludiert

\*\*\*

### **Blattsalat mit Chämisalami**

von der Ochsenmetzgerei Wattinger

**CHF 11**

im Menüpreis inkludiert

# Hauptspeisen

Mittwoch, 20.10.2021

## Hamburger mit Wildschwein

mit Barbecuesauce, Speck, Zwiebeln, Gürkli, und Tomaten

mit Wedges serviert

**CHF 19.8** inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

\*\*\*

## Soja-Würstchen mit Senfsauce

dazu Lauchrisotto mit gerösteten Kernen

**CHF 17.8** inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

\*\*\*

## «Metzgete Tellen»

mit Rippli, Blutwürstli und Wädli

serviert mit Sauerkraut und

Petersilienkartoffeln

Fleisch von der Ochsenmetzgerei Wattinger

**CHF 32**

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

\*\*\*

Donnerstag, 21.10.2021

## Appenzeller Bratschnitzel nicht glutenfrei

an Thymiansauce

mit Nüdeli und Güttinger Rüepli

**CHF 19.8** inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

\*\*\*

## Randen-Risotto mit Ingwer

und gebratenen

Shiitake Pilze

**CHF 17.8** inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

\*\*\*

## «Züri» Geschnetzeltes vom einheimischen Kalb

serviert mit goldener

Seidenhof Rösti

Fleisch von der Ochsenmetzgerei Wattinger

**CHF 43**

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

\*\*\*

Freitag, 22.10.2021

## Schwedenbraten

vom Schwein mit Pflaumen gefüllt

serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin

**CHF 19.8** inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

\*\*\*

## Thurgauer Chäshörnli

mit Knusperzwiebeln und Apfelmus

**CHF 17.8** inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

\*\*\*

## Bodensee-Eglifilet Meunière

mit Mandelbutter

Butter-Gnocchi nicht glutenfrei

auf Federkohl mit Tomätli

Fisch vom Bodensee – Fischerei Zellweger

**CHF 39**

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

\*\*\*

## Unser Klassiker Menü für die ganze Woche

**Hausgemachtes Cordonbleu** mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

mit Pommes Frites und Gemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl **CHF 32** inklusive Salat | Suppe **oder** 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
<b>Sandwiches mit Salat und Essiggurken</b>		<b>Ein Stück Thurgauer Käse 100g</b>	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		<b>Saisonale Bodenseefisch-Knusperli</b>	29.5
		«Fischerei Imhof Uttwil»	
<b>Thurgauer Salatteller</b>	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>	
		<b>Rose vom geräucherten „SwissLachs“</b>	28
<b>Wurst-Käsesalat</b>		mit Meerrettichschaum, kleinem Salatbouquet	
auf Blattsalat	18	und Knuspertoast	
mit gemischten Salaten garniert	21	<b>Gebratenes Schweizer Pouletbrüstli</b>	26
		mit Kräuterbutter und Salaten garniert	
<b>Tomaten-«Bio» Mozzarella Salat</b>	18		
mit Pesto, Aceto Balsamico, Olivenöl und		<b>Thurgauer Toast</b> (2 Scheiben)	11.5
frischem Basilikum		Schinken-Käse Toast mit Öpfel	
<i>von April bis und mit Ende September</i>			
		<b>Thurgauer Rieslingsuppe</b>	10.5
<b>Seemöwe „Zvieriplättli“</b>	21	mit Brotcroutons	
mit Landrauchschinken, Chämiesalami,			
Jubiläumsschinken, Bauernspeck und Thurgauer Käse.			
Garniert mit Güttinger Ei, Essiggürkli und Tomätli –			
mit Brot und Butter			

# Hausgemachte Desserts

	<b>CHF</b>
<b>Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe»</b>	12
fruchtig und leicht bekömmlich nicht glutenfrei	8
	<i>nur für de Gluscht</i>
<b>Seemöwe «Öpfelchüechli»</b>	12
mit Vanillesauce und Rahm nicht glutenfrei	8
	<i>nur für de Gluscht</i>
<b>Vermicelles mit Birnen-Vanilleeis und Bisquit</b> <i>glutenfrei ohne Bisquit</i>	12.5
dazu Rahm und karamellierte Kastanien	7.5
	<i>nur für de Gluscht</i>
<b>Kaffeemousse «Cappuccino»</b>	11.5
...einmal anders....als Süssspeise und kalt serviert	
<b>Schoggimousse mit frischer Pfefferminze</b>	10.5
dazu Rahm mit Schoggi - 	7
	<i>nur für de Gluscht</i>
<b>Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Zitronenmelisse</b>	12.5
auserlesen und sehr zu empfehlen	7.5
	<i>nur für de Gluscht</i>

## ....weiteres Süsses zur Krönung ☒

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