



SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



Herzlich willkommen

im Hotel Restaurant Seemöwe

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 uns ist 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.

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 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

Unsere Küchenchefin empfiehlt

Alle Gerichte können Sie **als 4- Gang** geniessen – hierfür erhalten Sie **10% Rabatt**

*gilt nicht für HP (Halbpension) – HP Gerichte, welche etwas teurer sind, werden mit einem Aufpreis berechnet

Vorspeisen

CHF

Herbstliche Apfel-Selleriesuppe

12.5

mit Apfelchips und Selleriewürfeli

*HP inkl.

Autumn apple- celery soup

with apple chips and celery cubes

Thurgauer Nüsslisalat «Seemöwe»

14.5

mit Speckstreifli, Pilzen, Apfelscheibchen und gerösteten Nüssen

*HP 2.-

Thurgau salad "Seemöwe" with bacon strips, mushrooms, apple slices and roasted nuts

Geräucherter SwissLachs

15.5

garniert mit Kapern, Zwiebelringen, frischem Dill und Meerrettichschaum HP 3.-

Lachs von der SwissAlpine Räucherei in LostalloTI

Home-pickled Swiss salmon from Lostallo Tessin

garnished with capers, onion rings, fresh dill and horseradish cream

Rindsfilet-Carpaccio vom Schrofenhof Beef

19.5

mariniert mit weissem Balsamico, Rapsöl und Balsamico Glass

*HP 7.-

garniert mit Swiss Sprinz und knusprigem Ruccola

Beef filet carpaccio from Schrofenhof Beef

marinated with white balsamic vinegar, rapeseed oil and Balsamico Glass

garnished with Swiss Sprinz and crispy Ruccola

Hauptgerichte

CHF

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise

49

mit Herbstgemüse und Rustico Polenta

HP 14.-

Rindfleisch vom Schrofenhof Kreuzlingen

*Pink roasted roast beef with Bernaise sauce
with autumn vegetables and rustico polenta*

Beef from Schrofenhof Kreuzlingen

«Metzgete Tellen» mit Rippli, Blutwurstli und Wädli

28

serviert mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

HP inkl.

Fleisch von der Ochsenmetzgerei Wattinger

*"Metzgete Teller" with ribs, black pudding and sausages
served with sauerkraut and parsley potatoes incl.*

Meat from the ox butchery Wattinger

Bodensee-Eglifilet Meunière mit Mandelbutter

39

Butter-Gnocchi auf Federkohl mit Tomätli

HP 4.-

Fisch vom Bodensee – Fischerei Zellweger

*Lake Constance perch filet Meunière with almond butter
served with butter gnocchi on spring cabbage with tomatoes*

Fish from Lake Constance - Fishery Zellweger

Vegetarisch / Vegan



Hausgemachte Getreide-Brätlinge nicht glutenfrei

29

mit Rotkraut, Kastanien und veganer Salbeisauce

HP inkl.

Homemade grain fritters

with red cabbage, chestnuts and vegan sage sauce

Hausgemachte Pasta mit Federkohl nicht glutenfrei

29

à la Creme mit gehobeltem Sbrinz

HP inkl.

Homemade pasta with feather cabbage (not gluten free)

à la cream with sliced sbrinz

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

Vorspeise

Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»

mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons

Thurgovian white wine soup with croutons

Bunter Blattsalat

mit Croûtons und gerösteten Kernen

Colorful leaf salad with croutons and seeds

Gemischter Thurgauersalat

mit hausgerösteten Nüssen

Mixed salad with croutons and seeds

Rassiges Rindstatar „Seemöwe“

mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen

serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen

und Knuspertoast

glutenfrei mit Spezialbrot

*Beefstatar marinated with cognac and various spices,
served with salad, toast & butter*

Vorspeise

Hauptgang

CHF

CHF

11

16

HP inkl.

HP inkl.

9.5

15.5

HP inkl.

HP inkl.

12.5

17.5

HP inkl.

HP inkl..

18

28

HP 6.-

HP inkl.

Hauptgerichte

CHF

«Seemöwe Burgen» vom Wasserbüffel

«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen»

mit haus eigener BBQ-Sauce, Bauernspeck, Käse & Zwiebeln
serviert mit Güttinger Wedges

"Seemöwe Burger" from water buffalo "from Organic-Boldnerhof "
with homemade BBQ sauce, bacon, cheese & onions
served with Güttinger Wedges

34
HP inkl.

Gross
CHF

klein
CHF

Saisonale Bodenseeknusperli

«aus dem Tagesfang von Imhofs in Uttwil»

serviert mit Tartarsauce, Feldspinat und Dampfkartoffeln

glutenfrei mit Spezialpaniermehl

...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

29.5
HP inkl.

23
HP inkl.

Hausgemachtes Cordonbleu

mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

glutenfrei mit Spezialpaniermehl

Schwein 32
HP inkl.

27
HP inkl.

Kalb 41
HP 6.-

36
HP inkl.

...unser Cordonbleu ist auch als Fitnesssteller erhältlich

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

Geschnetzelte Ostschweizer-Kalbsläberli

mit Kräuterjus und goldener Seidenhof Rösti

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns

36
HP inkl.

31
HP inkl.

«Züri» Geschnetztes vom einheimischen Kalb

serviert mit goldener Seidenhof Rösti

Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns

43
HP 8.-

38
HP 3.-

«Seemöwe» Rösti Kartoffeln vom Seidenhof

mit Tomaten und Basilikum belegt und Käse überbacken

Hash browns topped with tomatoes and basil, gratinated with cheese

28
HP inkl.

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

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hausgemachte Desserts ☒

Für die Halbpension und Donaugäste ist ein kleines Dessert mit dabei

CHF

Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» *nicht glutenfrei* 12
fruchtig und leicht bekömmlich *nur für de Gluscht* 8
Thurgau Apple Tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible HP inkl.

Seemöwe «Öpfelchüechli» *nicht glutenfrei* 12
mit Vanillesauce und Rahm *nur für de Gluscht* 8
Seemöwe «apple cake» like a wheel – is fried HP inkl.
with vanilla sauce and cream

Kaffeemousse «Cappuccino» 11.5
...einmal anders....als Süßspeise und kalt serviert *nur für de Gluscht* 7
Coffee Mousse "Cappuccino" HP inkl.
...once different....as a dessert and served cold

Vermicelles mit Birnen-Vanilleeis und Bisquit *glutenfrei ohne Bisquit* 12.5
dazu Rahm und karamellierte Kastanien *nur für de Gluscht* 7.5
Vermicelles with pear vanilla ice cream and bisquit HP inkl.
gluten free without bisquit, with cream and caramelised chestnuts

Kürbis-Mascarpone «Träumli» 10.5
mit karamellisierten Honig-Kernen *HP inkl.*
Pumpkin mascarpone
with honey caramelized seeds

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

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

Vorschau : November bis Ende März

☒ **TATARENHUT À DISCRÉTION** SPEZIALPREIS CHF 29.5
Mittwoch bis Donnerstag von 18.00 – 21.00 Uhr im Glaspavillon
An den anderen Wochentagen und Monaten auf Anfrage möglich
...sehr geeignet für Gruppen *(auch gut an 4er Tischen)*



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

.....weiteres Süßes zur Krönung

Für Halbpension sind ein kleiner Coupe oder zwei Kugeln inbegriffen CHF

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



SEEMÖWE
DAS THURGAUER LANDHOTEL
★★★★

A warm welcome

to the Hotel Restaurant Seemöwe

Dear guests


We welcome you warmly and are proud to be able to spoil you with our culinary delights. It is not a matter of course that you have chosen us as your hosts.

We are a Thurgau country hotel and therefore live the motto "Mostindien".

Regionality is important to us. We obtain most of our products from regional producers and thus serve you a very good quality of dishes rich in vitamins and minerals. We are proud to get such good products in the near vicinity.

Products that are necessary but not available regionally, we obtain at most from our surrounding countries.

Please let us know if you are not satisfied with the quality of our food or service. We would like to improve with your input and be good hosts to you. No one is perfect.... but you help to strengthen our enjoyment and make us better. We all win when we can count you among our regular guests.

PS: Do you have an allergy or do you need a special  preparation of the dishes - please let us know.

We are specialized in gluten free cuisine

We wish you "en Guete" and a lot of enjoyment

Your Seemöwe host team