



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**

* HP = Halbpension | SB = SmartBox – Gerichte, welche etwas teurer sind, werden mit einem Aufpreis berechnet

Vorspeisen

CHF

Maiscremesüpli mit Schneeflocken

13

und Maisperlen

*HP | SB inkl.

*Corn cream soup with snowflakes
and corn beads*

Thurgauer Nüsslisalat «Seemöwe»

14.5

mit Speckstreifli, Pilzen, Apfelscheibchen und gerösteten Nüssen

*HP | SB 2.-

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

Duo vom Lachs Filet Royal und der SwissLachs Rosé

18.5

Filet Royal Lachsräucherei Norwyk Weinfelden | SwissLachs aus SwissAlpine Lostallo TI

HP | SB 6.-

mit Meerrettich-Apfelschaum, auf einem roh marinierten Carpaccio vom Topinambur mit Nussvinaigrette, Zwiebelringe und Knuspertoast

Duo of salmon Filet Royal and SwissLachs Rosé

*Filet Royala from Salmon Smokehouse Norwyk Weinfelden | SwissLachs from SwissAlpine Lostallo TI
with horseradish-apple foam, on a raw marinated carpaccio
of Jerusalem artichoke with nut vinaigrette, onion rings and crispy toast*

Tataki vom Schrofenhof Beef

16.5

an Baumnuss-Kapernpesto mit Gartenkräuter und Sprossen garniert

*HP | SB 4.-

Tataki of Schrofenhof Beef

on walnut-caper pesto garnished with garden herbs and sprouts

Hauptgerichte

CHF

Rosa gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof Kreuzlingen

53

an Sauce Bernaise

HP | SB 18.-

serviert mit Kartoffelpäckli von Seidenhof Kartoffeln
und Buurespeck-Bohnenbündeli

Pink fried beef fillet from Schrofenhof Kreuzlingen

*with Bernaise sauce served with potato packets from Seidenhof potatoes
and bean bundles with bacon*

Duo vom Güttinger Wildschwein Pfeffer & Schnitzeli

38

Jäger Art - mit Rotkraut, Mirza-Apfel und Seemöwe Spätzli

HP | SB 3.-

Wild aus dem Güttinger Wald von Peter Hilpert

Duo of Güttinger Wildschwein "pepper and escalope"

Jäger Art - with red cabbage, Mirza apple and Seemöwe spaetzli

Game from the Güttinger Forest by Peter Hilpert

Lachsforellenfilet an festlicher Champagnersauce

39

mit Wirsinggemüse und Pommes Duchesse

HP | SB 4.-

Fisch aus der Weinfelder Fischfarm

Salmon trout fillet with champagne sauce

with ginger vegetables and French fries Duchesse

Fish from the Weinfelder fish farm

Vegetarisch / Vegan



Linsencurry mit Topinambur-Mousseline

29

und knusprigem Ruccola

HP | SB inkl.

Soja-Geschnetzeltes «Zürcher Art»

29

an Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti

HP | SB inkl.

Soja-geschnetzeltes Zurich style times vegetarian

with mushroom cream sauce and crispy rösti - not gluten-free !!!

Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

Vorspeise

	Vorspeise	Hauptgang
	CHF	CHF
Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe» mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons <i>Thurgovian white wine soup with croutons</i>	11 <i>HP SB inkl.</i>	16 <i>HP SB inkl.</i>
Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen <i>Colorful leaf salad with croutons and seeds</i>	9.5 <i>HP SB inkl.</i>	15.5 <i>HP SB inkl.</i>
Gemischter Thurgauersalat mit hausgerösteten Nüssen <i>Mixed salad with croutons and seeds</i>	12.5 <i>HP SB inkl.</i>	17.5 <i>HP SB inkl..</i>
Rassiges Rindstatar „Seemöwe“ mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Knuspertoast glutenfrei mit Spezialbrot <i>Beef tartar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast & butter</i>	18 <i>HP SB 6.-</i>	28 <i>HP SB inkl.</i>

Jetzt aktuell: November bis Ende März

TATARENHUT À DISCRÉTION

Tatarenhut Standard CHF 29.5

Tatarenhut Spezial 3Gang CHF 45.5 mit Menü Salat & Dessert

Mittwoch & Donnerstag von 18.00 – 21.00 Uhr im Glaspavillon

An den anderen Wochentagen und Monaten auf Anfrage möglich

...auch sehr geeignet für Gruppen



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hauptgerichte

CHF

«Seemöwe Burgen» vom Wasserbüffel

«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen»

mit hausgener 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 | SB inkl.

Gross

CHF

29.5

HP | SB inkl.

klein

CHF

23

HP | SB inkl.

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

Hausgemachtes Cordonbleu

mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

glutenfrei mit Spezialpaniermehl

Schwein 32

HP | SB inkl.

Kalb 41

HP | SB 6.-

27

HP | SB inkl.

36

HP | SB 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 | SB inkl.

31

HP | SB inkl.

«Züri» Geschnetztes vom einheimischen Kalb

serviert mit goldener Seidenhof Rösti

Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns

43

HP | SB 8.-

38

HP | SB 3.-

«Seemöwe» Rösti Florentiner Art Kartoffeln vom Seidenhof

mit Spinat belegt und Käse überbacken

"Seemöwe" Rösti Florentine style potatoes from Seidenhof
topped with spinach and gratinated with cheese

28

HP | SB 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 Smartbox ist ein kleines Dessert mit dabei

Die Küchenchefin empfiehlt

CHF

Panna Cotta mit Eierlikör

und Mandarinen Schmetterling

Panna cotta with eggnog

garnished with tangerine butterfly

9.5

HP | SB inkl

Vermicelles auf Mini Meringues, mit Birnen-Vanilleeis

dazu Rahm und karamellierte Kastanien

Vermicelles with pear vanilla ice cream

with cream and caramelised chestnuts

12.5

nur für de Gluscht 8.5

HP | SB inkl.

Duo vom Lebkuchenmousse und Birnen-Mandelcreme

im Tartelette *nicht glutenfrei*

Duo of gingerbread mousse and pear-almond cream

in tartlet not gluten-free

12.5

nur für de Gluscht 8.5

Seemöwe Klassiker

CHF

Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» *nicht glutenfrei*

fruchtig und leicht bekömmlich

Thurgau Apple Tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible

12

nur für de Gluscht 8

HP | SB inkl.

Seemöwe «Öpfelchüechli» *nicht glutenfrei*

mit Vanillesauce und Rahm

Seemöwe «apple cake» like a wheel – is fried

with vanilla sauce and cream

12

nur für de Gluscht 8

HP | SB inkl.

Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze

Auserlesen und sehr zu empfehlen

Apple sorbet with ginger liqueur and lemon balm

Exquisite and highly recommended

12.5

nur für de Gluscht 8.5

HP u Donau inkl.

Unsere traditionellen Glace-Variationen präsentieren wir **Ihnen gerne**
auf der nächsten Seite

*We are pleased to present you our traditional ice cream variations
on the next page*

.....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 Carameleis 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