



*Herzlich willkommen
zum Mittagessen im Restaurant Seemöwe*

Vorspeisen ☒

Mittwoch, 01.12.2021

Donnerstag, 02.12.2021

Freitag, 03.12.2021

Rosenkohlsuppe
mit Trockenblüten
CHF 9.5
im Menüpreis inkludiert

Bunter Blattsalat
mit Apfelringli
CHF 8.5
im Menüpreis inkludiert

Bouillon mit Ei
und Petersilie
CHF 9.5
im Menüpreis inkludiert

Nüsslisalat
mit Ei
CHF 12
im Menüpreis inkludiert

Broccolicremesuppe
mit Rüblliblumen
CHF 9.5
im Menüpreis inkludiert

Kleiner gemischter Salat
mit Kernen
CHF 12
im Menüpreis inkludiert

Hauptspeisen

Ihre Portion war zu klein?

Gerne bekommen Sie bei uns kostenlosen Nachschlag!! [Wir achten auf Food Waste](#)

Mittwoch, 01.12.2021

Donnerstag, 02.12.2021

Freitag, 03.12.2021

Saffige Weisswürstli mit Senf
Rahmwirsing und Salzkartoffeln
CHF 19.8 inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

Waldpilz-Risotto
mit Parmesan
CHF 17.8 inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

Güttinger Wildschweinpfeffer
Jäger Art - mit Rotkraut, Mirza-Apfel
und Seemöwe Spätzli *GF m. Polenta*

Wild aus dem Güttinger Wald
von Peter Hilpert

CHF 39
inkl. Salat od. Suppe **und** Mini-Dessert

Schweinkotelett mit Kräuterbutter
Bäckerinnenkartoffeln und Gemüse
CHF 19.8 inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

Seemöwe Toast
mit Apfel und Käse *nicht GF*
CHF 17.8 inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

Geschnetzelte Kalbsläberli
mit Kräuterjus und
goldener Seidenhof Rösti
vom Ostschweizer Kalb
CHF 36
inkl. Salat od. Suppe **und** Mini-Dessert

Tortilla Pizza „Seemöwe“ *nicht GF*
mit Tomaten, Mozzarella, Chämisalami,
Zwiebelringen und Spinat
CHF 19.8 inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

Quornknusperli mit Knoblauchdip
dazu Butterkartoffeln und Cremelauch
CHF 17.8 inkl. Salat | Suppe **oder** Dessert

Lachsforellenfilet an festlicher
Champagnersauce
mit Wirsinggemüse und Mini-Kroketten
Fisch aus der Weinfelder Fischfarm
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
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	Saisonale Bodenseefisch-Knusperli	29.5
Bauernspeck		«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		Thurgauer Toast (2 Scheiben)	11.5
<i>von April bis und mit Ende September</i>		Schinken-Käse Toast mit Öpfel	
Seemöwe „Zvieriplättli“	21	Thurgauer Rieslingsuppe	10.5
mit Landrauchschinken, Chämiesalami,		mit Brotcroutons	
Jubiläumsschinken, Bauernspeck und Thurgauer Käse.			
Garniert mit Güttinger Ei, Essiggürkli und Tomätli –			
mit Brot und Butter			

Hausgemachte Desserts

	CHF
Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» fruchtig und leicht bekömmlich nicht glutenfrei	12 8
Seemöwe «Öpfelchüechli» mit Vanillesauce und Rahm nicht glutenfrei	12 8
Vermicelles auf Mini Meringues mit Birnen-Vanilleeis dazu Rahm und karamellierte Kastanien	12.5 7.5
Panna Cotta mit Eierlikör und Mandarinen Schmetterling	9.5
Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Zitronenmelisse auserlesen und sehr zu empfehlen	12.5 7.5
Duo vom Lebkuchenmousse und Birnen-Mandelcreme im Tartelette <i>nicht glutenfrei</i>	12.5 8.5



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