

*Herzlich willkommen  
zum Mittagessen im Restaurant Seemöwe*

*Vorspeisen* ☒

Mittwoch, 26.01.2022

Donnerstag, 27.01.2022

Freitag, 28.01.2022

**Gemüsecremesuppe**

mit kleinen Gemüsewürfeli

**CHF 9.5**

im Menüpreis inkludiert

\*\*\*

**Wintersalat**

mit hausgemachter  
Friskäse-Terrine

**CHF 12**

im Menüpreis inkludiert

**Rindsbouillon**

mit Tortellini Einlage

**CHF 12.5**

im Menüpreis inkludiert

\*\*\*

**Apfel-Randensalat**

auf Blattsalat gebettet

**CHF 12**

im Menüpreis inkludiert

**Pastinakensuppe**

mit Brotwürfeli

**CHF 11.5**

im Menüpreis inkludiert

\*\*\*

**Blattsalat**

mit Kernen und Mandarinenöl

**CHF 12.5**

im Menüpreis inkludiert

\*\*\* Wo Geniessen zum Erlebnis wird \*\*\*

# Hauptspeisen

Ihre Portion war zu klein?

Gerne bekommen Sie bei uns kostenlosen Nachschlag!! Wir achten auf Food Waste

Mittwoch, 26.01.2022

Donnerstag, 27.01.2022

Freitag, 28.01.2022

## Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

an Pilzrahmsauce  
und Güttinger Rösti

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

\*\*\*

**Hausgemachte Cannelloni** nicht GF  
mit Spinatfüllung und Tomatensauce

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

\*\*\*

## «Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel

*«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen  
mit hauseigener BBQ-Sauce,  
Bauernspeck, Käse & Zwiebeln  
serviert mit Güttinger Kartoffelecken*

**CHF 34**

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

\*\*\*

## Poulet «Stroganoff»

mit Urdinkel-Nüdeli GF mit gf Nüdeli

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

\*\*\*

## Käsespätzli

nicht GF  
mit Knusperzwiebeln  
und Thurgauer Apfelmus

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

\*\*\*

## Fischknusperli

aus Schweizer Gewässer  
serviert mit Cremespinat  
und Petersilienkartoffeln

**CHF 39**

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

\*\*\*

## Schweinspiccata «Milanese»

mit Spaghetti, Tomatensauce  
und geriebenen Sprinz GF mit gf Nüdeli

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

\*\*\*

## Kartoffel-Lauchstrudel

nicht GF  
an Rübelsauce mit Gemüsebrunoise

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

## Pochiertes Zanderfilet auf Gemüse

serviert mit Jasminreis  
und Champagner-Saucenspiegel

**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 **oder** Güttinger Kartoffelecken 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		
Buurespeck		<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>	18	mit Meerrettichschaum, kleinem Salatbouquet	
auf Blattsalat	21	und Knuspertoast	
mit gemischten Salaten garniert		<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		mit Schinken belegt und Käse überbacken	
<i>von April bis und mit Ende September</i>			
<b>Seemöwe „Zvieriplättli“</b>	21	<b>Thurgauer Rieslingsuppe</b>	10.5
mit Landrauchschinken, Chämiesalami,		mit Brotcroutons	
Jubiläumsschinken, Buurespeck und Thurgauer Käse.			
Garniert mit Güttinger Ei, Essiggürkli und Tomätli –			
mit Brot und Butter			

Unsere Produkte stammen aus der Region | CH  
...mit Ausnahmen von Gemüse im Winter – welches zum Teil  
aus Spanien, Italien oder Frankreich importiert werden.

# Hausgemachte Desserts

	<b>CHF</b>
<b>Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe»</b> fruchtig und leicht bekömmlich nicht glutenfrei	12 8
<b>Seemöwe «Öpfelchüechli»</b> mit Vanillesauce und Rahm nicht glutenfrei	12 8
<b>Marroni Träumli im Glas</b> mit Meringues, Marroni, Mascarpone und Mandelspäne	12.5 8.5
<b>Duo vom marmorierten Schokoladenmousse und Kaffee-Cappuccino</b> dazu einem Tupf Rahm mit Herz	12.5 8.5
<b>Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze</b> auserlesen und sehr zu empfehlen	12.5 7.5
<b>Würziges Lebkuchenmousse auf Lebkuchenherz</b> begleitet von fruchtiger Zwetschgengrütze	12.5 8.5
<b>Zimtparfait Köpfli mit Blutorangenkern «Juliana»</b> Serviert auf Orangengelee und Rahmtupf	10.5 7.5

## ....weiteres Süsses zur Krönung ☒

	CHF		CHF
<b>Kugel Glace</b>		<b>Sweety</b>	12
Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel, Amarena, Mocca, Schokolade, Joghurteis	3.5	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>		Amarenaeis   Vanilleeis   Kirschen   Rahm	
gerührter Eiskaffee   Rahm	13	<b>Le Colonel</b>	12.5
<i>mit Kirsch</i>	10	Zitronensorbet   Vodka	
<i>ohne Kirsch</i>		<b>Thurgados</b>	12.5
<b>Coupe Dänemark</b>	12	Apfelsorbet   Thurgados	
Vanilleeis   Schokolade   Mandeln   Rahm		<b>Coupe Smarties</b>	6.5
<b>Heisse Liebe</b>	12.5	Vanilleeis   bunte Smarties	
Vanilleeis   heisse Himbeeren   Rahm			



## 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