

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

Cremige Schwarzwurzelsuppe

10.5

mit Topinambur Chips und Kräuterseitling

*HP | SB inkl.

Creamy black salsify soup

with Jerusalem artichoke chips and herb mushroom

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

Würziges Randentartar mit Balsamico und Dill

14.5

serviert mit Nüsslisalat, gebratenen Kräuter-Pilzen

HP | SB 2.-

und Knuspertoast

Spicy rim tartare with balsamic vinegar and dill

served with nut salad, roasted herb mushrooms

and crispy toast

Ravioli «Graziani» al Fungi mit Sprinz nicht GF

12.5

an Salbeibutter aus unserem Hausgarten

*HP | SB 0.-

und auf feinem Gemüse gebettet

Ravioli "Graziani" al Fungi with Sprinz not GF 12.5

*with sage butter from our garden *HP | SB 0.-*

and bedded on fine vegetables

Hauptgerichte

CHF

Ostschweizer Schweinsfilet an Calvadossauce

42

dazu Güttinger Kartoffelecken und schwarze Rüebli

HP | SB 0.-

*Eastern Swiss pork tenderloin with calvados sauce
served with Güttinger wedges and black carrots*

Rindshuft «Stroganoff»

39

serviert mit Jasminreis

HP | SB 0.-

Schweizer Rindfleisch

*Beef shank "Stroganoff" served with jasmine rice
Swiss beef*

Pochiertes Zanderfilet auf Gemüse

39

serviert mit Pommes Duchesse

HP | SB 4.-

und Champagner-Saucenspiegel

Forelle von der Fischzucht Norwyk Weinfeldern TG

*Poached pike perch fillet on vegetables served with Pommes Duchesse
and champagne sauce*

Trout from the fish farm Norwyk Weinfeldern TG

Vegetarisch / Vegan



Kartoffelstrudel aus Güttinger Kartoffeln

29

auf Sojarahmwirsing mit Kümmel

HP u Donau inkl.

*Potato strudel with Güttinger potatoes
on soy cream savoy with caraway*

Pilzrisotto mit Parmesan und Trüffelpuder

29

serviert mit gebackenen Quornknusperli

HP | SB inkl.

*Mushrooms risotto with parmesan and truffle powder
served with baked Quornknusperli*

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 tatar 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 Kartoffelecken

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

34

HP | SB inkl.

Gross

klein

CHF

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

23

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

Hausgemachtes Cordonbleu

mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

Schwein 32

27

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

mit Pommes Frites oder Güttinger Kartoffelecken

Kalb 41

36

und Saisongemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl

HP | SB 6.-

HP | SB inkl.

...unser Cordonbleu ist auch als Fitnesssteller erhältlich

Pork / veal Cordon bleu accompanied with French fries or wedges and seasonal vegetables

Also available with mixed salads

Geschnetzelte Ostschweizer-Kalbsläberli

mit Kräuterjus und goldener Seidenhof Rösti

36

31

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns

«Züri» Geschnetztes vom einheimischen Kalb

serviert mit goldener Seidenhof Rösti

43

38

HP | SB 8.-

HP | SB 3.-

Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns

«Seemöwe» Rösti Florentiner Art Kartoffeln vom Seidenhof

mit Spinat belegt und Käse überbacken

28

"Seemöwe" Rösti Florentine style potatoes from Seidenhof

HP | SB inkl.

topped with spinach and gratinated with cheese

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

Duo vom marmorierten Schokoladenmousse und Kaffee-Cappuccino

dazu einem Tupf Rahm mit Herz

Duo of marbled chocolate mousse and coffee cappuccino served with whipped cream and heart

CHF

12.5

nur für de Gluscht 8.5

HP | SB inkl.

Marroni Träumli im Glas

mit Meringues, Marroni, Mascarpone und Mandelspäne
"Marroni Träumli" in a glass

with meringues, chestnuts, mascarpone and almond shavings

12.5

nur für de Gluscht 8.5

HP | SB inkl.

Würziges Lebkuchenmousse auf Lebkuchenherz

begleitet von fruchtiger Zwetschgengrütze

Spicy gingerbread mousse on gingerbread heart accompanied by fruity plum jelly

12.5

nur für de Gluscht 8.5

HP | SB inkl.

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

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

Wo Geniessen zum Erlebnis wird