



Herzlich willkommen zum Mittagessen

Die Küchenchefin «Erika Harder» empfiehlt

Vorspeisen ☒

Unsere Produkte stammen aus der Region bzw.  mit Ausnahmen von Gemüse im Winter, oder eine Handvoll notwendige Produkte ganzjährig ... welche zum Teil aus Spanien, Italien oder Frankreich importiert werden.

Mittwoch, 10.08.2022

Donnerstag, 11.08.2022

Freitag, 12.08.2022

Gemüsebouillon

mit Tortellini

im Menüpreis inkludiert

Randentartar

mit Blattsalatbouquet

im Menüpreis inkludiert

Bündner Gerstensuppe

sommerlich leicht zubereitet

im Menüpreis inkludiert

Kleinen gemischten Salat

mit Kernen 

im Menüpreis inkludiert

Gemüsecremesuppe

mit Gemüsewürfeli

im Menüpreis inkludiert

Bunter Blattsalat

auf mit Kernen und Croutons

im Menüpreis inkludiert

*** Wo Geniessen zum Erlebnis wird ***

Hauptspeisen

War Ihre Portion zu klein?

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

Mittwoch, 10.08.2022

Donnerstag, 11.08.2022

Freitag, 12.08.2022

Hausgemachte Cannelloni

mit Poulet-Brätkügelchen *nicht glutenfrei*

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

Würziger Rosmarin-Risotto

mit paniertem Zucchettischnitzel und Zitronenschnitz

Schnitzel auch glutenfrei möglich

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

Rindsfilet Medaillon «Royal»

an Sauce Beurre Blanc mit Rosmarin, dazu «Manuels» Duchesse Kartoffeln und Sommergemüse

«Fleisch Metzgerei Somm Kreuzlingen»

CHF 52

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

Maispizza

mit Salami, Tomaten, Champignons, Zwiebelringen, Kapern und Mozzarella

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

Risotto Bällchen *nicht glutenfrei*

mit Kräuterquark und Ratatouille

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

Gebratenes Bodensee Saiblingfilet

an würziger Velouté mit Dörrtomaten serviert mit Risotto Bällchen und Rispen Tomaten

«Fisch von der Familie Imhof Uttwil»

CHF 39

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

Lachsforellen-Brätlinge

an Limetten-Kapern Velouté

dazu ganze Minikartoffeln und Zucchini

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

Quorngehacktes

mit Hörnli *nicht glutenfrei* und Apfelmus

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

Wildschwein Frikadellen

vom Güttinger Sommerwild von Peter Hilpert

an Jägersauce, dazu gebratene Spätzli und rustikales einheimisches Bio Rüebli

Spätzli sind nicht glutenfrei

CHF 35

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

Unser Klassiker Menü für die ganze Woche

Hausgemachtes Cordonbleu mit Fleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

mit Pommes Frites **oder** Güttinger Kartoffelecken und Gemüse

glutenfrei mit Spezialpaniermehl **CHF 32 Schwein | CHF 41 Kalb** inklusive Salat **oder** Suppe **und** 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	
Swiss Lachs Landrauchschinken	8.5		
Buurespeck		Saisonale Knusperli aus Schweizer Gewässer	31
		mit Tartarsauce und vitaminreichen Salaten garniert	
Thurgauer Salatteller	19.5auch mit Dampfkartoffeln und Spinat möglich	
mit Güttinger Ei		<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			
<i>von April bis und mit Ende September</i>			
		Thurgauer Toast (2 Scheiben)	11.5
Seemöwe „Zvieriplättli“	21	mit Schinken belegt und Käse überbacken	
mit Landrauchschinken, Chämiesalami,			
Jubiläumsschinken, Buurespeck und Thurgauer Käse.		Thurgauer Rieslingsuppe	10.5
Garniert mit Güttinger Ei, Essiggürkli und Tomätli –		mit Brotcroustons	
mit Brot und Butter			

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

Hausgemachte Desserts

Die Küchenchefin empfiehlt

CHF

Seemöwe-Mirabellen mit Mascarpone Schaum

leicht bekömmlich

nur für de Gluscht 10.5
7.5

Geeistes Meringues mit Erdbeeren

auf Saucenspiegel und frischen Thurgauer Erdbeeren

nur für de Gluscht 12.5
8.5



Glace aus einheimischen Zwetschgen

mit Vanillecreme und Knusperbrösel *glutenfrei ohne Brösel*
«Früchte von Familie Hug Kesswil»

nur für de Gluscht 12.5
8.5

Schokoladenmousse mit einem Hauch von Minze

auf Mirabellen Fruchtsaucenspiegel

nur für de Gluscht 12.5
8.5

Seemöwe Klassiker

Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe»

fruchtig und leicht bekömmlich nicht glutenfrei

nur für de Gluscht 12
8

Seemöwe «Öpfelchüechli»

mit Vanillesauce und Rahm nicht glutenfrei


nur für de Gluscht 12
8

Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze

auserlesen und sehr zu empfehlen

nur für de Gluscht 12.5
8.5

....weiteres Süßes zur Krönung

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



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