

# 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.

Wir sind ein Thurgauer Landhotel, deshalb 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.

**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

Erika Harder  
Küchenchefin & Gastgeberin

Joel Glassen  
Chef de Service

HOTEL INFORMATIONEN



### NEU unser Seemöwe-Shop alles hausgemachte Produkte

mit Sirup und Ölen aus Kräutern von unserem Hotelgarten

Rüebli-Hummus | Randen Guacamole | Kalbs-Jus | Salatsaucen | Pralinen

**an der Rezeption oder im Restaurant erhältlich**

....schöne Mitbringsel für Freunde & Familie

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

# Küchenchefin « Erika Harder » 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

### Basilikumsuppe

9.5

«Basilikum aus der Güttinger Gärtnerei Kipper»

HP | SB inkl.

*Basil soup*

*"Basil from the Güttinger nursery Kipper"*

### Kalte Tomatensuppe

12.5

verfeinert mit Basilikum Pesto, serviert mit hauseigenem Fladenbrot

HP | SB 3.-

 möglich ohne Pesto - mit Knuspertoast | glutenfrei mit GF Brot

*Cold tomato soup, refined with basil pesto, served with homemade pita bread  
possible without pesto - with crispy toast | gluten free with gluten free bread*

### Duo vom Rüebli- & Randen Hummus

12.5

 serviert mit Fladenbrot und kleinem Salatbouquet

HP | SB 3.-

glutenfrei mit glutenfreiem Brot

*Duo of carrot & beetroot hummus served with homemade pita bread  
and small salad bouquet gluten-free, with gluten-free bread*

### Vitello Salmone

18.5

Thurgauer Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, dazu

HP | SB 6.-

Rauchlachs Sauce vom Norwyk Weinfeldern, Kapern und Zwiebeln

«Kalbfleisch vom Schrofenhof Kreuzlingen»

*Vitello Salmone-Thurgau veal thinly sliced, served with smoked salmon sauce  
from Norwyk Weinfeldern, capers and onions*

# Hauptgerichte

CHF

## **Wildschwein Frikadellen** vom Güttinger Sommerwild

35

an Jägersauce, dazu gebratene Spätzli und rustikales einheimischen Bio Rüebli

HP | SB inkl.

«Wild aus dem Güttinger Wald von Peter Hilpert | Rüebli von Fam. Krähenbühl Güttingen»

Wild boar meatballs from Güttinger summer game with hunter's sauce, served with fried spaetzli and rustic local organic carrots

"Wild boar from the Güttinger forest from Peter Hilpert | carrots from Krähenbühl family, Güttingen".

## **Rindsfilet Medaillon «Royal»** vom Schrofen-Beef

52

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

HP | SB 17.-

«Fleisch Metzgerei Somm Kreuzlingen»

Beef fillet medallion "Royal" of Schrofen beef with sauce Beurre Blanc with rosemary, served with "Manuels" Duchesse potatoes and Thurgau summer vegetables

"Meat Butcher Somm Kreuzlingen"

## **Gebratenes Bodensee Saiblingfilet** aus Uttwil

39

an würziger Velouté mit Dörrtomaten serviert mit Risotto Bällchen und Rispentomaten

HP | SB 4.-

«Fisch von der Familie Imhof Uttwil»

Roasted Lake Constance char fillet from Uttwil on spicy velouté with dried tomatoes served with risotto balls and vine tomatoes

"Fish from the Imhof family Uttwil".

# Vegetarisch / Vegan

## **Randen-Ravioli** «von Manuel»

29

mit Kräuter-Frischkäsefüllung und Parmesan, auf Erbsenpüree

HP | SB inkl.

Beetroot ravioli "by Manuel", with herb-cream cheese filling, parmesan and pea puree

## **Gefülltes Seemöwe-Tortilla** nicht glutenfrei

29

mit Ratatouille, Salat, geraspelten Cashew-Nüssen, veredelt mit Güttinger Basilikumpaste, und Thurgauer Rispentomaten

HP | SB inkl.

Filled seagull tortilla not gluten free with ratatouille, lettuce, grated cashew nuts refined with Güttinger basil paste, and Thurgau vine tomatoes



# Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

## Vorspeise

Vorspeise	Hauptgang
CHF	CHF

### Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»

mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons  
*Thurgovian white wine soup with croutons*

11	16
<i>HP   SB inkl.</i>	<i>HP   SB inkl.</i>

 **Bunter Blattsalat**  
mit Croûtons und gerösteten Kernen  
*Colorful leaf salad with croutons and seeds*

9.5	15.5
<i>HP   SB inkl.</i>	<i>HP   SB inkl.</i>

 **Gemischter Thurgauersalat**  
mit hausgerösteten Nüssen  
*Mixed salad with croutons and seeds*

12.5	17.5
<i>HP   SB inkl.</i>	<i>HP   SB inkl..</i>

### Rassiges Rindstatar „Seemöwe“

mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen  
serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen  
und Knuspertoast  
glutenfrei mit Spezialbrot  
*Beef tartar marinated with cognac and various spices,  
served with salad, toast & butter*

18	28
<i>HP   SB 6.-</i>	<i>HP   SB inkl.</i>

*Vorschau:* November bis Ende März

### TATARENHUT À DISCRÉTION

Tatarenhut Standard CHF 29.5  
Tatarenhut Spezial 3Gang CHF 45.5 mit Menü Salat & Dessert  
**An den anderen Monaten auf Anfrage möglich**  
**...auch sehr geeignet für Gruppen**



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

# Hauptgerichte

CHF

## «Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel

«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen»

mit haus eigener 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

CHF

klein

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

Wenn Imhof's keine Bodenseefische fangen können, gibt es im Ausnahmefall auch mal welche aus weiteren CH Seen

Seasonal deep-fried fish served with sauce tartar, boiled potatoes and leaf spinach

Also available with mixed salads

31

HP | SB inkl.

25

HP | SB inkl.

## Hausgemachtes Cordonbleu

mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

mit Pommes Frites oder Güttinger Kartoffelecken

und Saisongemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl

...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

Schwein 32

HP | SB inkl.

27

HP | SB inkl.

Kalb 41

HP | SB 6.-

36

HP | SB inkl.

## 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» Walliser Art Kartoffeln vom Seidenhof

mit Thurgauer Tomaten belegt und Käse überbacken

"Seemöwe" Rösti Wallis style | Potatoes from the Seidenhof  
topped with Thurgau tomatoes 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

### Seemöwe-Mirabellen mit Mascarpone Schaum

10.5

leicht bekömmlich

nur für de Gluscht

7.5

*Seagull Mirabelle with Mascarpone Foam easily digestible*

### Geeistes Meringues mit Erdbeeren

12.5

auf Saucenspiegel und frischen Thurgauer Erdbeeren

nur für de Gluscht

8.5

*Iced meringues with strawberries*

HP | SB inkl

*on sauce and fresh strawberries "Strawberries from Thurgau"*



### Glace aus einheimischen Zwetschgen

12.5

mit Vanillecreme und Knuspernüsse

nur für de Gluscht

8.5

«Früchte von Familie Hug Kesswil»

HP | SB inkl

*Ice cream from local plums with vanilla cream and crispy nuts*

*"Fruit from the Hug family Kesswil"*

### Schokoladenmousse mit einem Hauch von Minze

12.5

auf Mirabellen Fruchtsaucenspiegel

nur für de Gluscht

8.5

*Chocolate mousse with a hint of mint on mirabelle plum fruit sauce layer*

## Seemöwe Klassiker

CHF

### Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» nicht glutenfrei

12

fruchtig und leicht bekömmlich

nur für de Gluscht

8

*Thurgau Apple Tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible*

HP | SB inkl.

### Seemöwe «Öpfelchüechli» nicht glutenfrei

12

mit Vanillesauce und Rahm

nur für de Gluscht

8

*Seemöwe «apple cake» like a wheel – is fried*

HP | SB inkl.

*with vanilla sauce and cream*

### Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze

12.5

Auserlesen und sehr zu empfehlen

nur für de Gluscht

8.5

*Apple sorbet with ginger liqueur and lemon balm*

HP | SB inkl

*Exquisite and highly recommended*

Unsere traditionellen Glace-Variationen präsentieren wir **lhnen 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 | 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

Wo Geniessen zum Erlebnis wird