



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, 21.09.2022

Donnerstag, 22.09.2022

Freitag, 23.09.2022

 **Petersilien-Cremesuppe**
mit etwas gleichnamigem Pesto
im Menüpreis inkludiert

Kohlsuppe mit Steinpilzwürfeln
und einem Hauch vom Trüffel
im Menüpreis inkludiert

 **Broccoli-Minzen Suppe**
mit gerösteten Maiskernen
im Menüpreis inkludiert

Kleines Vorspeiseduell
mit Tomatenmousse und Blattsalat
im Menüpreis inkludiert

 **Kleinen gemischten Salat**
mit gerösteten Kernen
im Menüpreis inkludiert

 **Kleines Tomaten-Tartar**
mit Knuspertoast
im Menüpreis inkludiert

Geschätzte Mittagsgäste – Aufgrund der stetig steigenden Waren- und Energiekosten sehen wir uns leider verpflichtet, die Preise auf Oktober 2022 etwas zu erhöhen. Wir danken für Ihr Verständnis! Ihr Seemöwe Team

Hauptspeisen

War Ihre Portion zu klein?

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

Mittwoch, 21.09.2022

Donnerstag, 22.09.2022

Freitag, 23.09.2022

Rippli mit Senf

Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

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

Spaghetti-Carbonara

vegetarische Art

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

Gebratenes Saibling Filet

mit Kresse Pesto, serviert mit Kürbis Püree und Goldkartoffeln

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

Schweinsrückenfilet im Speckmantel mit Kräuterjus und Rösti

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

Kürbisschnitzel an Kräuter-Dip, mit Getreiderisotto

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

Zartes Siedfleisch v. Rindbrustkern

an Meerrettich-Velouté, Petersilienkartoffeln und Pfifferlinge
«Fleisch vom Schweizer Rind»

CHF 34 inkl. Salat **oder** Suppe **und** Mini-Dessert

Fischmousse-Rosetten

an Sauce Hollandaise, mit Erbsen und Wildreis

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

Gebratene Spätzli

an Pilz-Quornsauce mit Rosenkohl auch glutenfrei

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

Rehgeschnetzeltes «Rustico»

vom Güttinger Wald «Peter Hilpert» an Preiselbeersauce, mit Seemöwe Spätzli und Herbstgemüse

CHF 38 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	Saisonale Knusperli aus Schweizer Gewässer	31
Buurespeck		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 geräuchernten „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>		mit Schinken belegt und Käse überbacken	
Seemöwe „Zvieriplättli“	21	Thurgauer Rieslingsuppe	10.5
mit Landrauchschinken, Chämiesalami,		mit Brotcroustons	
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 – welche zum Teil
 aus Spanien, Italien oder Frankreich importiert werden.

Hausgemachte Desserts

Die Küchenchefin empfiehlt

CHF

Kuchen-Duo von Maroni & Kürbis

mit Maroni-Baileys Mousse und glasierter Apfel-Kastanie

nur für de Gluscht

13.5

9.5

Lauwarmen Schokokuchen «Cornelia» mit Seemöwe Vanilleeis

12.5

serviert mit einem Tupfen Rahm

nur für de Gluscht

8.5

Weisses Schokoladenmousse mit einem Hauch von Minze

serviert mit marinierten Rotweinzwetschgen

nur für de Gluscht

12.5

8.5

 **Hausgemachte Glace:** ausgenommen Vanille sind alle vegan

Vanille, Mirabelle, Trauben weiss | blau, Zwetschgen

pro Kugel, per ball

4

im Knusperkörbli aus Waffelteig (Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)

+ 1.5

mit Rahm (auch laktosefrei und vegan möglich)

+ 1.5

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

Unsere Coups werden NEU auch im Knusperkörbli aus Waffelteig serviert *Laktosefrei und glutenfrei möglich!!*

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