

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

PS: Wir suchen eine/n Souschef/in Freude an frischen Produkten | kreativ | eine Frohnatur ☺

NEU unser **Seemöwe-Shop**
alles hausgemachte Produkte
an der Rezeption oder im Restaurant erhältlich
....schöne Mitbringsel für Freunde & Familie



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Küchenschefin « 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

Herbstliche Sauerkrautsuppe

12

mit Knusper-Speck

HP | SB inkl.

*Autumn sauerkraut soup
with crispy bacon*

Herbstlicher Nüsslisalat aus dem Thurgau

15.5

serviert mit gebratenen Steinpilzen, gerösteten Baumnüssen
und Rosmarin Grissini, an Apfelbalsamico-Vinaigrette

HP | SB 3.-

Grissini sind nicht glutenfrei

*Autumnal lamb's lettuce from Thurgau served with roasted porcini mushrooms,
roasted tree nuts and rosemary grissini, with apple balsamic vinaigrette*

Kürbis-Panna Cotta auf Rucola-Pesto

14.5

mit lauwarmen gebratenen Steinpilzwürfeli und Hausbrötchen

HP | SB 2.-

«Thurgauer Kürbis» glutenfrei mit glutenfreiem Brot

*Pumpkin Panna Cotta with rucola pesto, with warm roasted porcini mushrooms
and home-made bread roll. "Thurgauer Kürbis" gluten-free with gluten-free bread*

Rindfleischterrinen mit Preiselbeeren

17.5

begleitet von eingelegten Pfifferlingen, einem Wachtelei
und Nüsslileaf an Honig-Senf Vinaigrette

HP | SB 5.-

*Beef terrine with cranberries accompanied by pickled chanterelles,
a quail egg and lamb's lettuce sprouts with honey-mustard vinaigrette*

Vorspeise Variation «Seemöwe»

lassen Sie sich überraschen

18.5

Starter variation

HP | SB 6.-

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hauptgerichte

CHF

Wildschweinbrätlinge vom Güttinger Wald

36

an Preiselbeersauce, mit Seemöwe Spätzli und Herbstgemüse

HP | SB 3.-

«Wildschwein aus der hiesigen Jagd von Peter Hilpert» Spätzli auch glutenfrei möglich

Venison ragout "Rustico" from the Güttinger Forest

on cranberry sauce, with "Seemöwe" spaetzli and autumn vegetables

"Venison from the local hunter, Peter Hilpert".

Salsicce vom Altnauer Lamm

35

an Jägersauce, mit würzigem Kürbisrisotto

HP | SB inkl.

«Lamm von der Familie Matzenauer Altnau | Salsicce hausgemacht»

Salsicce of Altnau lamb on hunter's sauce, with spicy pumpkin risotto

"Lamb from the Matzenauer family Altnau salsicce home made"

Gebratenes Saibling Filet

39

mit Kresse Pesto, serviert mit Kürbis Püree und Goldkartoffeln

HP | SB 4.-

Roasted char filet with cress pesto, served with pumpkin puree

and golden potatoes

Vegetarisch / Vegan

Mais-Pommes mit Cashew-Mayo

32

 dazu Herbstgemüse und Preiselbeer Apfel

HP | SB inkl.

Corn fries with cashew mayo

served with autumn vegetables and cranberry apple

Kartoffel-Kürbisstrudel benötigt 30 Minuten nicht glutenfrei

31

 an Kräuter-Velouté, Rotkraut mit Apfel-Maroni

HP | SB inkl.

Potato-pumpkin strudel (needs 30 minutes, not gluten-free)

with herb velouté, red cabbage with apple-maroni

Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

Vorspeisen

Vorspeise	Hauptgang
CHF	CHF

Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»

mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons
Thurgovian white wine soup with croutons

11.5	17
<i>HP SB inkl.</i>	<i>HP SB inkl.</i>

Bunter Blattsalat

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

10.5	16
<i>HP SB inkl.</i>	<i>HP SB inkl.</i>

Gemischter Thurgauersalat

mit hausgerösteten Nüssen
Mixed salad with croutons and seeds

13.5	18
<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
*Beefstatar marinated with cognac and various spices,
served with salad, toast & butter*

19.5	28
<i>HP SB 7.-</i>	<i>HP SB inkl.</i>

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

36

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

33

HP | SB inkl.

26

HP | SB inkl.

Hausgemachtes Cordonbleu

mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattering

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 34

HP | SB inkl.

28

HP | SB inkl.

Kalb 43

HP | SB 8.-

37

HP | SB 2.-

Geschnetzelte Thurgauer-Kalbsläberli

mit Kräuterjus und goldener Seidenhof Rösti

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns

37

HP | SB 2.-

32

HP | SB inkl.

«Züri» Geschnetztes vom einheimischen Kalb

serviert mit goldener Seidenhof Rösti

Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns

45

HP | SB 10.-

39

HP | SB 4.-

«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

29

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

ab 2 Personen

	Gross CHF	klein CHF
Chateaubriand «Seemöwe Klassiken» «Zubereitungszeit ca. 40 Minuten – oder Vorbestellung» Rindsfilet «Royal» vom Schrofen Kreuzlingen mit Sauce Béarnaise, Duchesse Kartoffeln und Gemüse in zwei Gängen serviert <i>Chateaubriand "Seemöwe Classic" with Béarnaise sauce, Duchesse potatoes and vegetables served in two courses (Preparation time approx. 40 minutes or order in advance)</i>	200g 64 HP SB 30	150g 58 HP SB 23

... Nur begrenzt verfügbar!!

Flambierter Rehrücken vom Güttinger Reh «Zubereitungszeit ca. 40 Minuten oder Vorbestellung» vom Jäger Peter Hilpert mit Pilzen, Kräutern, Seemöwe Spätzli und Herbstgemüse in zwei Gängen serviert <i>Flambéed saddle of venison from Güttingen with mushrooms, herbs, "Seemöwe" spaetzli and autumn vegetables served in two courses (Preparation time approx. 40 minutes or order in advance)</i>	200g 64 HP SB 30	150g 58 HP SB 23
--	-----------------------	-----------------------

Vorschau:

TATARENHUT À DISCRÉTION | NOV. – MÄRZ

Tatarenhut Standard CHF 33

Tatarenhut Spezial 3Gang CHF 48 mit Menüsalat & Tagesdessert

An den anderen Monaten auf Anfrage möglich

...auch sehr geeignet für Gruppen



METZGETE IM LINDÄPUB | 6. – 8. OKTOBER 2022

À discrétion vom Buffet CHF 31

1 Teller CHF 18

Reservationen direkt bei Lisa Hug: lisa.hug@gmx.ch | 079 407 05 61

« 6. + 7. Oktober ab 17 Uhr | 8. Oktober 11 – 14 Uhr »

OKTOBERFEST IM GWÖLBCHÄLLER | 28. OKTOBER 2022

mit dem Duo «Die Frechen Engel»

Musikbeitrag CHF 10

«Türöffnung ab 17 Uhr | Musik ab 18.30 Uhr»

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hausgemachte Desserts

Für die Halbpension und Smartbox ist ein kleines Dessert mit dabei

Die Küchenchefin empfiehlt

CHF

Kuchen-Duo von Maroni & Kürbis

13.5

mit Maroni-Baileys Mousse und glasierter Apfel-Kastanie

nur für de Gluscht

9.5

Chestnut & Pumpkin Cake Duo

with chestnut-Baileys mousse and glazed apple-chestnut

HP | SB inkl

Lauwarmen Schokokuchen «Cornelia» mit Seemöwe Vanilleeis

12.5

serviert mit einem Tupfen Rahm

nur für de Gluscht

8.5

Lukewarm chocolate cake "Cornelia" with home-made vanilla ice cream

served with a dollop of cream

HP | SB inkl

Flambiertes Maroni-Parfait

13.5

serviert mit marinierten Rotweinzwetschgen

nur für de Gluscht

9.5

Flambéed chestnut parfait

served with marinated red wine plums

HP | SB inkl

Hausgemachte Glace:

Vanille, Mirabelle, Trauben weiss | blau, Zwetschgen

pro Kugel, per ball

4

im Knusperköbli aus Waffelteig (Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)

+ 1.5

mit Rahm (auch laktosefrei und vegan möglich)

+ 1.5

Home-made ice cream: vanilla plums, mirabelles, grapes

in a crispy basket made of wafer dough (lactose-free - gluten-free also possible)

+1.5

with cream (also lactose-free and vegan possible)

+1.5

Dessert Variation «Seemöwe»

lassen Sie sich überraschen

16.5

Dessert variation - let us surprise you

HP | SB 4.-

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

Fried Seemöwe «apple cake» like a wheel

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

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

...weiteres Süßes zur Krönung ☒

Unsere Coups werden NEU auch im Knusperkörbli aus Waffelteig serviert

Laktosefrei und glutenfrei möglich!!

Für Halbpension sind ein kleiner Coupe oder zwei Kugeln inbegriffen CHF

Kugel Rahmglace

3.5

Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel,
Amarena, Mocca, Schokolade, Joghurteis

Kugel Sorbet

3.5

Apfel, Zitronen, Himbeersorbet

...mit Rahm

1.5

...im Knusperkörbli aus Waffelteig

1.5

(Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)

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

Amarenais | Vanilleeis | Kirschen | Rahm

Le Colonel

12.5

Zitronensorbet | Vodka

Thurgados

12.5

Apfelsorbet | Thurgados

Coupe Smarties

Vanilleeis | bunte Smarties

6.5

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