

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 und laktosefreien 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

NEU unser **Seemöwe-Shop**
alles hausgemachte Produkte

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 = **H**albpension | SB = **S**mar**B**ox – Gerichte, welche etwas teurer sind, werden mit einem Aufpreis berechnet

 = vegan

 = laktosefrei

 = glutenfrei

Vorspeisen

CHF

Indisch-britische Mulligatawny Suppe

11

geschäumt mit rassigem Curry und Poulet streifen,
garniert mit Apfelwürfeli

*HP | SB inkl.

*Indian-British Mulligatawny Soup foamed with racy curry
and chicken strips, garnished with apple cubes*

Königspastete mit Pilzragout

12.5

mit feinen Kräutern und Gewürzen

HP | SB inkl.

*King pate with mushroom ragout
with fine herbs and spices*

Herzhaften Nüsslisalat aus dem Thurgau

15.5

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

HP | SB 3.-

Grissini sind nicht laktosefrei und nicht glutenfrei

*Hearty nut salad from Thurgau served with roasted wild mushrooms,
roasted tree nuts and rosemary grissini, on apple balsamic vinaigrette
Grissini are not lactose-free and not gluten-free*

Die untenstehenden Gerichte servieren wir ab 18 Uhr und am Wochenende / Feiertage

Rande | Fenchel | Muffin

14.5

Randen Mousse mit Meerrettich auf mariniertem rohen Fenchelsalat
mit lauwarmem Speck Muffin und Pesto

HP | SB 2.-

Beetroot | fennel | muffin

*Beetroot mousse with horseradish on marinated raw fennel salad HP | SB 2.-
with lukewarm bacon muffin and pesto*

Vorspeise Variation «Seemöwe»

lassen Sie sich überraschen

18.5

Starter variation- get yourself ready for a surprise

HP | SB 6.-

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hauptgerichte

CHF

Rosa gebratenes Kalbsrücken Steak vom Schrofenhof

45

an Trüffel Hollandaise, buntes Wintergemüse
und Petersilien Tagliatelle nicht glutenfrei – jedoch möglich

HP | SB 10.-

*Pink roasted saddle of veal steak from Schrofenhof 45
on truffle hollandaise, colorful winter vegetables HP | SB 10.-
and parsley tagliatelle not glutenfree - but possible*

Schweizer Lammgigot, 16 Stunden gegart

41

auf Rüebl Ratatouille mit Rosmarinjus
und Polentaschnitte vom Grill

HP | SB 6.-

*Swiss lamb gigot, cooked for 16 hours
on carrot ratatouille with rosemary jus and polenta slice from the grill*

Gebratenes Flusszanderfilet

39

auf Randenrisotto mit Balsamico und Weissweinsauce

HP | SB 4

*Fried fillet of river zander on beetroot risotto
with balsamic and white wine sauce
"Fish from Dutch breeding - currently not available in Switzerland".*

Vegetarisch / Vegan



Glutenfreie Penne aglio olio e peperoncino

28

rassig, würzig, lecker

HP | SB inkl.

*Glutenfree Penne aglio olio e peperoncino
racy, spicy, delicious*

Broccoli Risotto mit Nüssen und pochiertem Landei

31

veredelt mit Blaukraut Staub



HP | SB inkl.

*«Ei von Viktor Gähwiler's Hühner aus Güttingen»
Broccoli risotto with nuts and poached country egg
refined with blue cabbage dust
"Egg from Viktor Gähwiler's chickens from Güttingen"*

Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
	CHF	CHF
Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe» mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons <i>Thurgovian white wine soup with croutons</i>	11.5 <i>HP SB inkl.</i>	17 <i>HP SB inkl.</i>
 Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen <i>Colorful leaf salad with croutons and seeds</i>	10.5 <i>HP SB inkl.</i>	16 <i>HP SB inkl.</i>
 Gemischter Thurgauersalat mit hausgerösteten Nüssen <i>Mixed salad with croutons and seeds</i>	13.5 <i>HP SB inkl.</i>	18 <i>HP SB inkl.</i>
Dieses Gericht servieren wir ab 18 Uhr und am Wochenende / Feiertage		
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>	19.5 <i>HP SB 7.-</i>	28 <i>HP SB inkl.</i>

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hauptgerichte

			CHF
«Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel			36
«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen»			HP SB inkl.
mit hauseigener 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			
	Gross	klein	
	CHF	CHF	
Saisonale Fischknusperli	33	26	
«nach Möglichkeit aus dem Tagesfang von Imhofs in Uttwil»	HP SB inkl.	HP SB inkl.	
serviert mit Tartarsauce, Feldspinat und Dampfkartoffeln glutenfrei mit Spezialpaniermehl /			
...unsere Knusperli sind auch mit frischen Salaten als Fitnessteller 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			
Hausgemachtes Cordonbleu	Schwein 34		28
mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger	HP SB inkl.		HP SB inkl.
mit Pommes Frites <u>oder</u> Güttinger Kartoffelecken und Saisongemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl	Kalb 43		37
	HP SB 8.-		HP SB 2.-
...unser Cordonbleu ist auch als Fitnessteller erhältlich Pork / veal Cordon bleu accompanied with french fries or wedges and seasonal vegetables Also available with mixed salads			
Geschnetzelte Thurgauer-Kalbsläberli	37		32
mit Kräuterjus und goldener Seidenhof Rösti	HP SB 2.-		HP SB inkl.
Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns			
«Züri» Geschnetzeltes vom einheimischen Kalb	45		39
serviert mit goldener Seidenhof Rösti	HP SB 10.-		HP SB 4.-
Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns			
«Seemöwe» Rösti Florentiner Art Kartoffeln vom Seidenhof			29
mit Spinat belegt und Käse überbacken			HP SB inkl.
"Seemöwe" Rosti Florentine style potatoes from Seidenhof 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

ab 2 Personen

Dieses Gericht servieren wir ab 18 Uhr und am Wochenende / Feiertage

	CHF	CHF
Chateaubriand «Seemöwe Klassiker»	200g 64	150g 58
«Zubereitungszeit ca. 45 Minuten – oder auf Vorbestellung»	HP SB 30	HP SB 23
<i>in zwei Gängen serviert Rindsfilet «Royal» vom Schrofen Kreuzlingen mit Sauce Béarnaise, Duchesse Kartoffeln und Gemüse Chateaubriand «Seemöwe Classic» with Béarnaise sauce, Duchesse potatoes and vegetables served in two courses (Preparation time approx. 45 minutes or order in advance)</i>		

Aktuell:

TATARENHUT À DISCRÉTION | NOVEMBER BIS 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



Vorschau:

OSTERBRUNCH 2023 | MONTAG, 10. APRIL 2023

PFINGSTBRUNCH 2023 | MONTAG, 29. MAI 2023

Hausgemachte Desserts

Für die Halbpension und Smartbox ist ein kleines Dessert mit dabei

Die Köchenschefin empfiehlt

CHF

Triologie: Lebkuchen Mousse | Meringues | Seemöwe Vanilleeis 12.5

Glace und Meringues sind lactosefrei / alle drei glutenfrei zum Gluscht 8.5
Gingerbread mousse | Meringues | «Seemöwe» vanilla ice cream HP | SB inkl
Ice cream and meringues-lactose free | all three gluten free

Clementinen Timbale (Köpfli) 10.5

serviert im fruchtigen Thurgauer Apfelsüppchen HP | SB inkl
Clementine Timbale (Köpfli) served in a fruity Thurgau apple soup

Weisse Schokolade | Brownies glutenfrei 12.5

Schokoladen Mousse mit Minze Puder und Schoko Brownies zum Gluscht 8.5
White chocolate brownies gluten free
Chocolate mousse with mint powder and chocolate brownies

Hausgemachte Glace:

Vanille (laktosefrei) Baumnuss-Quark, Caramel pro Kugel 4

im Knusperköbli aus Waffelteig (Laktosefrei – auch glutenfrei möglich) + 1.5

mit Rahm (auch laktosefrei und vegan möglich) + 1.5

Homemade ice cream: vanilla, cranberry (not lactose-free)

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

with cream (also lactose-free and vegan possible)

Dessert Variation «Seemöwe» lassen Sie sich überraschen 16.5

Dessert variation – get ready for a surprise HP | SB 4.-

Seemöwe Klassiker

CHF

Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» nicht gluten-/laktosefrei 12

fruchtig und leicht bekömmlich nur für de Gluscht 8
Thurgau Apple Tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible HP | SB inkl.

Seemöwe «Öpfelchüechli» nicht gluten-/laktosefrei 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 peppermint leaf HP | SB inkl.

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

....weiteres Süsses zur Krönung ☒

Unsere Coups sind 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 | 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

Vanilleeis | bunte Smarties

6.5