



# 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 ist uns 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



# 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

 = vegan  = glutenfrei

## Vorspeisen

CHF

### Sellerieschaumsuppe mit karamellisierten Maroni

11

*Celery foam soup with caramelized chestnuts*

HP | SB inkl.

### Ostschweizer Nüsslisalat an Apfel-Balsamico Vinaigrette

15.5

mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Kernen und Sprossen

HP | SB 3.-

*Lamb's lettuce with apple-balsamic vinaigrette, with fried chanterelles,  
served with roasted seeds and sprouts*

**Die untenstehenden Gerichte servieren wir ab 18 Uhr, sowie am Wochenende | Feiertage**

### Güttinger Randencarpaccio mit Kräuterpesto

14.5

geröstete Pinienkernen und kleines Nüsslisalatsträusschen

HP | SB 2.-

«Randen von Fam. Krähenbühl»

*Güttingen beetroot carpaccio with herbal pesto, served with roasted pine nuts  
and lamb's lettuce leaves ( Beetroot from family Krähenbühl)*

### Saibling-Tartar von der Bodenseeregion

18.5

garniert mit zweierlei mariniertem Kürbis und Knuspertoast

HP | SB 6.-

«Fischfilet von Familie Imhof, Uttwil»

*Char tartare from the Lake Constance region*

*garnished with two kinds of marinated pumpkin and crispy toast*

### Vorspeise Variation «Seemöwe» lassen Sie sich überraschen

18.5

*Starter variation- get yourself ready for a surprise*

HP | SB 6.-

## Hauptgerichte


CHF

**Dou vom Wildschwein** hausgemachte Salsicce & Schnitzel 39  
Kürbis-Kartoffelmousseline, Rotkraut und Rosenkohl HP | SB 4.-  
*«Wild aus Göttingen von Peter Hilpert»*  
Dou of wild boar - homemade salsicce & schnitzel Pumpkin and potato mousseline,  
red cabbage and Brussels sprouts  
"Game from Göttingen by Peter Hilpert"

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** mit Senfkruste und Dijonschaum 48  
Göttinger Kartoffel Blinis, zweierlei Karotten und Rosenkohlblätter HP | SB 13.-  
*«Kalbfleisch vom Schrofenhof Kreuzlingen»*  
Pink roasted veal fillet with mustard crust and Dijon foam  
Göttinger potato blinis, two kinds of carrots and brussels sprouts leaves

**Zanderfilet im Röstimantel** an Kapern-Zitronenbutter 35  
Serviert mit Feldspinat HP | SB inkl.  
*«Fischfilet aus Estland»*  
Pike-perch fillet in hash browns with caper-lemon butter, served with spinach

## Vegetarisch / Vegan

 **Getreidebrätlinge** nicht glutenfrei mit Jus und gebratenen Pilzen 31  
dazu überbackenen Blumenkohl, Mandelbroccoli und Rotkraut HP | SB inkl.  
*Cereal patties, not gluten-free, with jus and fried mushrooms*  
served with baked cauliflower, almond broccoli and red cabbage

**Bunter Herbsteller** 31  
Maroni-Spätzli, Herbstgemüse, Pfifferlinge und Wildbeeren-Apfel HP | SB inkl.  
*Vegetarian autumn plate- chestnut spaetzli, autumn vegetables, chanterelles*  
and wild berry apple

# Seemöwe Klassiker

WIE SIE SIE KENNEN UND LIEBEN

## Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
	CHF	CHF
<b>Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»</b> mit Croûtons glutenfrei ohne Croûtons <i>Thurgovian white wine soup with croutons</i>	11.5 HP   SB inkl.	17 HP   SB inkl.
 <b>Bunter Blattsalat</b> mit Croûtons und gerösteten Kernen <i>Colorful leaf salad with croutons and seeds</i>	10.5 HP   SB inkl.	16 HP   SB inkl.
 <b>Gemischter Thurgauersalat</b> mit hausgerösteten Nüssen <i>Mixed salad with croutons and seeds</i>	13.5 HP   SB inkl.	18 HP   SB inkl.

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

<b>Rassiges Rindstatar „Seemöwe“</b> mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Knuspertoast glutenfrei mit Spezialbrot <i>Beef tartar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast &amp; butter</i>	19.5 HP   SB 7.-	28 HP   SB inkl.
--	---------------------	---------------------

# 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 Schweizer/Europa 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 oder Güttinger Kartoffelecken

Kalb 43

37

und Saisongemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl

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

38

33

mit Kräuterjus, Seidenhof Rösti und Gemüse

HP | SB 3.-

HP | SB inkl.

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns and vegetables

## «Züri» Geschnetzeltes vom einheimischen Kalb

45

39

serviert mit Seidenhof Rösti und Gemüse

HP | SB 10.-

HP | SB 4.-

Sliced veal Zurich style, served with golden hash browns and vegetables

## «Seemöwe Rösti» Kartoffeln vom Seidenhof

28

23

mit Spinat belegt und Käse überbacken

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

"Seemöwe" Rösti | Potatoes from the 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

# ab 2 Personen

**Dieses Gericht servieren wir ab 18 Uhr und am Wochenende / Feiertage auf der Seeterrasse werden beide Gänge aus der Küche geschickt!**

	CHF	CHF
<b>Chateaubriand</b> «Seemöwe Klassiken»	200g 64	150g 58
<b>«Zubereitungszeit ca. 45 Minuten – oder auf Vorbestellung»</b>	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>		

# Hausgemachte Desserts

Für Halbpension & Smartbox sind alle Mini Coupes oder zwei Kugeln Glace inbegriffen

## Die Küchenchefin empfiehlt

CHF

### Hausgemachtes Vermicelles

- Coupe Nesselrode Vanilleeis, Meringues, Vermicelle und Rahm Mini 8.5 | 14.5
- Vermicelle mit Meringues und Rahm Mini 8 | 13.5

Home-made chestnut puree

-Coupe Nesselrode vanilla ice cream, meringues, chestnut puree and whipped cream

-Chestnut puree with meringues and whipped cream

### Triologie vom Apfel

13.5

Süssmostcreme, Apfeltiramisu, Apfelsorbet

Triology of apple - sweet cider cream, apple tiramisu, apple sorbet

### Tarte von der Schweizer Schokolade

13.5

mit eingelegten Gewürzorange, begleitet von Frucht-Joghurteis

Swiss chocolate tart with pickled spiced oranges and accompanied by fruit yoghurt ice cream

### Hausgemachte Glace:

**Vanille | Erdbeere** (laktosefrei) pro Kugel 4.5

**5-Frucht Glace | Gurken-Zitrone** (mit Laktose)

**im Knusperkörbli** aus Waffelteig (laktose- und glutenfrei) + 1.5

**mit Rahm** (auch laktosefrei und vegan möglich) + 1.5

Homemade ice cream: vanilla, strawberry, plum (all varieties are lactose free)

5-fruit ice cream, cucumber citron (no lactose free)

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

with cream (also lactose-free and vegan possible)

**Dessert Variation «Seemöwe»** ...lassen Sie sich überraschen 17.5

Dessert variation – get ready for a surprise HP | SB 5.-

## Seemöwe Klassiker

CHF

**Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe»** glutenfrei / nicht laktosefrei 13.5

fruchtig und leicht bekömmlich Mini 7.5

Thurgau apple tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible

**Seemöwe «Öpfelchüechli»** nicht gluten-/laktosefrei 13.5

mit Vanillesauce und Rahm Mini 7.5

Fried Seemöwe «apple cake» like a wheel with vanilla sauce and cream

**Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze** 14

Fruchtig frisch, mit leicht scharfem Abgang Mini 8

Apple sorbet with ginger liqueur and peppermint leaf

# ....weiteres Süßes zur Krönung

**Unsere Coups werden auch im Knusperkörbli aus Waffelteig serviert**

*Laktosefrei und glutenfrei möglich!!*

*Für Halbpension & Smartbox sind alle Mini Coupes oder zwei Kugeln inbegriffen*

	CHF
<b>Kugel Rahmglace</b> Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Caramel, Mocca, Schokolade, Joghurt	4
<b>Kugel Sorbet</b> Apfel, Zitronen, Himbeersorbet	4
<b>...mit Rahm</b>	1.5
<b>...im Knusperkörbli</b> aus Waffelteig <i>(Laktosefrei – auch glutenfrei möglich)</i>	1.5
	<b>Mini   Coup</b>
<b>Eiscafé mit Gügs</b> <i>mit Kirsch</i>	8.5   14.5
gerührter Eiskaffee   Rahm <i>ohne Kirsch</i>	7.5   13.5
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis   Schokolade   Mandeln   Rahm	7.5   13.5
<b>Heisse Liebe</b> Vanilleeis   heisse Himbeeren   Rahm	8   14
<b>Sweety</b> Vanilleeis   Carameleis   Caramelsauce Krokant   Rahm	7.5   13.5
<b>Coupe „Yvonne“</b> Stracciatella   Schokoeis   Schokolade Meringues   Rahm	7.5   13.5
<b>Coupe Amarena</b> Vanilleeis   Kirschen   Rahm	8   14
<b>Le Colonel</b> Zitronensorbet   Vodka	8   14
<b>Thurgados</b> Apfelsorbet   Thurgados	8   14
<b>Coupe Smarties</b> Vanilleeis   bunte Smarties	7