



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 sind uns die **Regionalität und die Vollwertigkeit der Speisen** 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



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

 = vegan  = glutenfrei

Vorspeisen

CHF

Weisse Spargelcremesuppe mit grünem Spargel

12.5

White asparagus cream soup with green asparagus

HP | SB inkl.

Duo von Kalbsleberterrine mit Johannisbeerengelée und Geflügelroulade mit mariniertem Frühlingssalat

16.5

*Duo of veal liver terrine with redcurrant jelly and poultry roulade
with marinated spring salad*

HP | SB 2.-

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

Überbackener Schweizer Spargel

17.5

mit Frühlingssalat und hausgebeiztem Swiss Lachs

HP | SB 3.-

*Gratinated white Swiss asparagus with spring salad
and home-pickled Swiss salmon*

Rosa Kalbfleischcarpaccio an Kräuter-Vinaigrette

16.5

mit gerösteten Pinienkernen, Sprossen und Knuspertoast

HP | SB 4.-

*Pink veal carpaccio with wild garlic vinaigrette,
roasted pine nuts, sprouts and crispy toast*

Hauptgerichte

	CHF
Mariniertes Schweinshalssteak vom Grill mit Kräuterbutter mit Kräuterjus, Gemüse und Rustico-Polenta <i>«Schweizer Schweinefleisch»</i> <i>Grilled marinated pork neck steak with herb butter with herb jus, vegetables and rustico polenta «Swiss pork»</i>	32 <i>HP SB inkl.</i>
Royal Rindsfilet vom Schrofenhof an Sauce Bernaise dazu gemischte Spargeln und Kartoffelgratin <i>Royal fillet of beef from Schrofenhof with Bernaise sauce served with mixed asparagus and potato gratin</i>	52 <i>HP SB 17.-</i>
Gotthard Zanderfilet an Weissweinsauce dazu grüner Spargel und Erdbeeren Risotto <i>Gotthard pike-perch fillet with white wine sauce served with green asparagus and strawberry risotto</i>	42 <i>HP SB 7.-</i>

Vegetarisch / Vegan

Schweizer Spargel an Sauce Hollandaise und Schalenkartoffeln <i>Swiss asparagus with hollandaise sauce and jacket potatoes</i>	31 <i>HP SB inkl.</i>
 Erdbeeren Risotto mit grünem Spargel Hollandaise <i>Strawberry risotto with green asparagus hollandaise</i>	31 <i>HP SB inkl.</i>

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>	12 <i>HP SB inkl.</i>	17.5 <i>HP SB inkl.</i>
 Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen <i>Colorful leaf salad with croutons and seeds</i>	11 <i>HP SB inkl.</i>	16.5 <i>HP SB inkl.</i>
 Gemischter Thurgauersalat mit hausgerösteten Nüssen <i>Mixed salad with home roasted nuts</i>	13.5 <i>HP SB inkl.</i>	21 <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>	19.8 <i>HP SB 7.-</i>	28.5 <i>HP SB inkl.</i>

Hauptgerichte

CHF

«Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel

37

«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

Zander Fischknusperli

33.5

26.5

«Fischfang aus Schweizer oder Europäischem Gewässer»

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 34.5

28

mit Schweinefleisch der Ochsenmetzgerei Wattinger

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

mit Pommes Frites oder Güttinger Kartoffelecken

Kalb 43.5

38

und Saisongemüse glutenfrei mit Spezialpaniermehl

HP | SB 8.5

HP | SB 3.-

...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

38.5

34

mit Kräuterjus, Seidenhof Rösti und Gemüse

HP | SB 3.5

HP | SB inkl.

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns and vegetables

«Züri» Geschnetztes vom einheimischen Kalb

45.5

40

serviert mit Seidenhof Rösti und Gemüse

HP | SB 10.5

HP | SB 5.-

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

«Seemöwe Rösti» Kartoffeln vom Seidenhof

28.5

24

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
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</i>		
<i>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

Vanille-Parfait mit frischen Thurgauer Erdbeeren

Vanilla parfait with fresh Thurgau strawberries

13.5

Mini 7.5

Kaffee-Gourmand

Drei Überraschung – Minidesserts mit einem Kaffee, oder Tee Ihrer Wahl
Coffee Gourmet Three Surprise - mini desserts with a coffee or tea of your choice

10.5

Dessert Variation «Seemöwe» ...mit 5 Überraschungsdesserts

Dessert variation – get ready for a surprise

18

HP | SB 6.-

Seemöwe Klassiker

CHF

Thurgauer Apfeltiramisu «Seemöwe» *glutenfrei / nicht laktosefrei*

fruchtig und leicht bekömmlich

Thurgau apple tiramisu "Seemöwe", fruity and easily digestible

13.5

Mini 7.5

Seemöwe «Öpfelchüechli» *nicht gluten-/laktosefrei*

mit Vanillesauce und Rahm

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

13.5

Mini 7.5

Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Pfefferminze

Fruchtig frisch, mit leicht scharfem Abgang

Apple sorbet with ginger liqueur and peppermint leaf

14

Mini 8

Hausgemachtes Glace:

Vanille *(laktosefrei)* |

pro Kugel 4.5

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

+ 1.5

mit Rahm *(auch laktosefrei und vegan möglich)*

+ 1.5

Homemade ice cream: vanilla (lactose free)

in a crispy basket made of wafer dough (lactose and gluten free)

with cream (also lactose-free and vegan possible)

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