



*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 Bilgery-Harder  
Gastgeberin & Küchenchefin



# Die Küche empfiehlt

Alle Gerichte können Sie **als 4-Gang** geniessen – hierfür erhalten Sie **10% Rabatt**

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

 = vegan  = glutenfrei

## Vorspeisen

CHF

### **Kürbiscremesuppe vom Thurgauer Knirps**

12.5

mit Kernöl und Kürbiseinlage

HP | SB inkl.

*Pumpkin soup with pumpkin seed oil*

### **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**

**...Wenn die Kapazität der Küche vorhanden ist, auch gerne werktags**

### **Kaltgeräucherter Stör** auf Randen-Capriccio

16.5

und Meerrettichschaum

HP | SB 4.-

«Oona - Echter Schweizer Alpen Stör»

*Cold-smoked sturgeon on beetroot capriccio and horseradish foam*

«Oona - genuine Swiss Alpine sturgeon»

### **Rindscarpaccio mit Pinienkernen und Sprinz**

17.5

serviert mit Kräutercreme

«Rindfleisch vom Schrofenhof Kreuzlingen»

HP | SB 5.-

*Beef carpaccio mit Pinienkernen und Sprinz serviert mit Kräutercreme*

*(Beef from the "Schrofenhof" veal farm Kreuzlingen)*

# Hauptgerichte

CHF

## Ossobuco vom Thurgauer Kalb

38

mit Polenta und Schmorgemüse

HP | SB 3.-

«Fleisch vom Schrofenhof Kreuzlingen»

Ossobuco with polenta and braised vegetables

## Zweierlei vom Kesswiler Reh

42

Schnitzel und Frikadelle an Jägersauce

HP | SB 7.-

serviert mit Rotkraut & Maroni, Rosenkohl, Spätzli und Mirzaapfel

«Frikadellen von der Kesswier Jagdgesellschaft – Schnitzel aus Österreich»

Two kinds of venison - cutlet and meatball with hunter's sauce

served with chestnuts, red cabbage, brussels sprouts, spaetzli and mirza apple

## Gebratenes Bodensee-Hechfilet an Safransauce

41

dazu Erbsen-Kartoffelpüree und Gemüsegaritur

HP | SB 6.-

«Fisch von Fam. Imhof Uttwil »

Fried Lake Constance pike fillet with saffron sauce

served with mashed peas and potatoes and vegetable garnish

«Fisch from Imhof Uttwil »

# Vegetarisch / Vegan

 **Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen à la crème** *glutenfrei mit Penne* 32  
und Thurgauer Tomaten *HP | SB inkl.*

Tagliatelle with fresh chanterelles à la crème *gluten-free with penne*  
and Thurgau tomatoes

## Bunter Herbstteller

34

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Kürbis, Rosenkohl, Pfifferlingen  
und Mirzaapfel

HP | SB inkl.

Autumn plate with spaetzle, red cabbage, chestnuts,  
Brussels sprouts, chanterelles and fruit

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

**Die untenstehenden Gerichte servieren wir ab 18 Uhr, sowie am Wochenende / Feiertage  
...Wenn die Kapazität der Küche vorhanden ist, auch gerne werktags**

<b>Rassiges Rindstatar „Seemöwe“</b> mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Knuspertoast glutenfrei mit Spezialbrot <i>Beefstatar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast &amp; butter</i>	19.8 HP   SB 7.-	28.5 HP   SB inkl.
---	---------------------	-----------------------

# 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 Ostschweizer Schweinefleisch

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» Geschnetzeltes 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
<b>Chateaubriand</b> «Seemöwe Klassiker»	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</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 Küche empfiehlt

CHF

### Zimtmouse mit Crumble und Thurgauer Rotweibirne

12.5

*Cinnamon mousse with crumble and Thurgau red wine pear*

### Kaffee-Gourmand

10.5

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

### Dessert Variation «Seemöwe» ...mit 5 Überraschungsdesserts

18

*Dessert variation – get ready for a surprise*

HP | SB 6.-

## 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*

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