



# 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 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

### Topinambursuppe

12.5

mit weisser Schokolade und Chili

HP | SB inkl.

*Jerusalem artichoke soup with white chocolate and chilli*

### Nüsslisalat an Apfel-Balsamico Vinaigrette

15.5

mit gebratenen Mischpilzen, gerösteten Kernen und Sprossen

HP | SB 3.-

*Lamb's lettuce with apple-balsamic vinaigrette, with fried mixed mushrooms, 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**

### Vitello Salmone

16.5

Kalbsrücken vom Schrofenhof an Lachssauce mit kleinem Nüsslisalat

HP | SB 4.-

*Vitello Salmone, veal with salmon sauce with small lamb's lettuce on apple balsamic vinaigrette*

### Lachstartar mit Knuspertoast

17.5

auf Rettich-Carpaccio an Sesamvinaigrette

HP | SB 5.-

«Atlantiklachs»

*Salmon tartare with crispy toast on radish carpaccio with sesame vinaigrette*

## Hauptgerichte

	CHF
<b>Royal Rindsfiletmedaillon</b> an Pfeffer-Cognac-Rahmsauce dazu Wintergemüse und Dauphine Kartoffeln <i>«Fleisch vom Schrofenhof Kreuzlingen»</i> <i>Royal beef fillet medallion in pepper cognac cream sauce, served with winter vegetables and dauphine potatoes</i>	52 HP   SB 17.-
<b>Rehschnitzel &amp; Wildschweinfrikadelle vom Kesswiler Wild</b> an Jägersauce, serviert mit Wintergemüse und Spätzli <i>Venison escalope &amp; wild boar meatball from Kesswil with hunter's sauce, served with winter vegetables and spaetzli</i>	42 HP   SB 7.-
<b>Duett vom Zander- und Lachsforellenfilet</b> an Weissweinsauce mit Kürbispüree und Goldkartoffeln <i>«Lachsforelle v. Kundelfingerhof, Zander aus EU-Raum»</i> <i>Duet of pike-perch and salmon trout fillet with white wine sauce with pumpkin puree and golden potatoes</i>	41 HP   SB 6.-

## Vegetarisch / Vegan

<b>Maroni-Käseauflauf</b> begleitet von verschiedenem Gemüse <i>Chestnut and cheese casserole accompanied by various vegetables</i>	32 HP   SB inkl.
 <b>Kichererbsen-Tofu-Lauch Curry</b> mit Venere Reis <i>Chickpea tofu leek curry, with venere rice</i>	32 HP   SB inkl.

# 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 <b>wird eine grosse Portion auf zwei Teller aufgeteilt, werden zwei kleine Portionen verrechnet</b> <i>Beefstatar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast &amp; butter</i> <b>if a large portion is divided into two plates, two small portions are charged</b>	19.8 HP   SB 7.-	32 HP   SB inkl.
---	---------------------	---------------------

# Hauptgerichte

CHF

## «Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel

«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen»

mit hausgener 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

37

HP | SB inkl.

Gross

klein

CHF

CHF

33.5

26.5

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

## Zander Fischknusperli

«Fischfang aktuell aus Europäischem Gewässer»

serviert mit Tartarsauce, Feldspinat und Dampfkartoffeln

glutenfrei mit Spezialpaniermehl

...unsere Knusperli sind auch mit frischen Salaten als Fitnessteller erhältlich

Seasonal deep-fried fish served with sauce tartar, boiled potatoes and leaf spinach

Also available with mixed salads

## Hausgemachtes Cordonbleu

mit Ostschweizer Schweinefleisch

Schwein 34.5

28

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

mit Kräuterjus, Seidenhof Rösti und Gemüse

38.5

34

HP | SB 3.5

HP | SB inkl.

Sliced veal liver with herbage gravy and hash browns and vegetables

## «Züri» Geschnetztes vom einheimischen Kalb

serviert mit Seidenhof Rösti und Gemüse

45.5

40

HP | SB 10.5

HP | SB 5.-

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

## «Seemöwe Rösti» Kartoffeln vom Seidenhof

mit Spinat belegt und Käse überbacken

28.5

24

HP | SB inkl.

HP | SB inkl.

"Seemöwe" Rösti | Potatoes from the Seidenhof

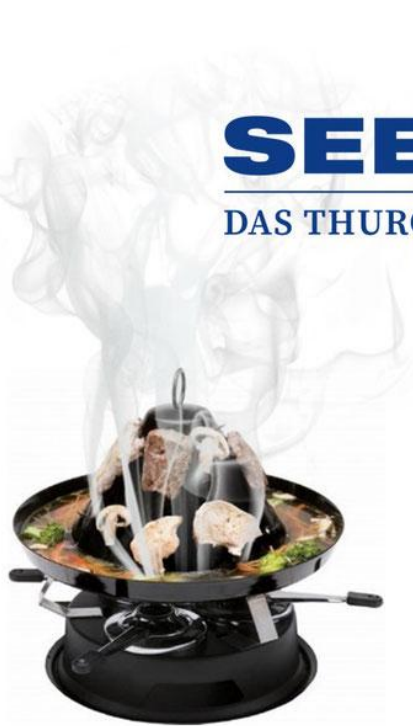
topped with spinach and gratinated with cheese

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
«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>		



**SEEMÖWE**

DAS THURGAUER LANDHOTEL



## TATARENHUT À DISCRÉTION

November bis März  
Buffet à discrétion

Gerne auf Voranmeldung

CHF 35.00 | 3-Gang CHF 49  
3-Gang inkl. Sekt CHF 56

# Hausgemachte Desserts

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

## Die Küche empfiehlt

CHF

**Duett von der Schokolade** *laktosefrei / glutenfrei*  
Brownies, Schokoladenmousse mit Orange

13.5  
Mini 9.5

**Hausgemachtes Baileys Vermicelle**  
nach Ihrer Wahl mit: Meringues | Vanilleeis | Rahm  
Homemade Baileys Vermicelle of your choice with:  
Meringues | Vanilla ice cream | Cream

13.5  
Mini 9.5

### 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

## 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

14

Fruchtig frisch, mit leicht scharfem Abgang  
Apple sorbet with ginger liqueur and peppermint leaf

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
<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>	8.5   14.5
gerührter Eiskaffee   Rahm	
<i>mit Kirsch</i>	14.5
<i>ohne Kirsch</i>	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