



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

Grüne Erbsensuppe

12.5

mit Würfel vom sousvide gegarten Schweinebauch

HP | SB inkl.

Green pea soup with cubes of sous vide cooked pork belly

Erfrischender Frühjahrsalat

15.5

mit Blattsalaten, würziger Rande, Birnenecken, Nüssen und
laufwarmen Mozzarellakugeln

HP | SB 3.-

*Refreshing spring salad with lettuce, spicy beetroot, pear wedges,
nuts and warm mozzarella balls*

Birnen-Käse-Tarte

16.5

mit Feigensenf und mariniertem Blattsalat

HP | SB 4.-

Pear and cheese tart with fig mustard and marinated leaf salad

Lachstartar mit Knuspertoast

16.5

auf grünen feinen Spargeln an Sesamvinaigrette

HP | SB 4.-

«Atlantiklachs»

Salmon tartare with crispy toast on green fine asparagus with sesame vinaigrette

Hauptgerichte

Thurgauer Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus

dazu Dauphine Kartoffeln und Gemüse garnitur

Roast shoulder of veal with herb jus 32

served with dauphine potatoes and vegetable garnish

CHF

38

HP | SB 3.-

Royal Rindfilet vom Schrofenhof an Sauce Bernaise

dazu italienische grüne Spargeln und Kartoffelgratin

Royal Fillet of beef from Schrofenhof with Bernaise sauce

served with Italian green asparagus and potato gratin

52

HP | SB 17.-

Bodensee Hechfilet an Weissweinsauce

dazu Bärlauchrisotto und confierte Tomaten

Fisch von Fam. Imhof Uttwil

Lake Constance pike fillet in white wine sauce

served with wild garlic risotto and tomatoes

43

HP | SB 8.-

Vegetarisch / Vegan

Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauchpesto,

Tomaten und Sbrinz nicht glutenfrei

Potato gnocchi with wild garlic pesto, tomatoes and Sbrinz - not gluten-free

32

HP | SB inkl.



Rote Linsen-Tofu-Lauch Curry

mit Venere Reis

Red lentils tofu leek curry, with venere rice


32

HP | SB inkl.

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>

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

Rassiges Rindstatar „Seemöwe“ mariniert mit Cognac und verschiedenen Gewürzen serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Sardellen und Knuspertoast glutenfrei mit Spezialbrot wird eine grosse Portion auf zwei Teller aufgeteilt, werden zwei kleine Portionen verrechnet <i>Beefstatar marinated with cognac and various spices, served with salad, toast & butter</i> if a large portion is divided into two plates, two small portions are charged	19.8 <i>HP SB 7.-</i>	32 <i>HP SB inkl.</i>
---	----------------------------	----------------------------

Hauptgerichte

CHF

«Seemöwe Burger» vom Wasserbüffel

«vom Bio-Bolderhof Schaffhausen»

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

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
Chateaubriand «Seemöwe Klassiker»	200g 64	150g 58
«Zubereitungszeit ca. 45 Minuten – oder auf Vorbestellung»	HP SB 30	HP SB 23
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)		



SEEMÖWE
DAS THURGAUER LANDHOTEL
★★★★

OSTERBRUNCH

21. April 2025 von 11-15 Uhr - Restaurant geöffnet bis 17 Uhr

Vom Buffet:

Haussekt | Frühstück | Vorspeisen | Desserts
Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Milchgetränke, Mineralwasser
Mini-Hauptgänge à la Carte

Erwachsene CHF 56
13-17 Jahre CHF 45
1-12 Jahre Alter x CHF 2

WIR WÜNSCHEN FROHE OSTERN!

Hausgemachte Desserts

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

Die Küche empfiehlt

CHF

Zitronentarte mit Schokomousse und Sorbet laktosefrei / glutenfrei
Lemon tart with chocolate mousse and sorbet

13.5

Mini 9.5

Vanilleparfait mit Rhabarberagout
Vanilleparfait mi Rhabarberagout

12.5

Mini 8.5

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

13.5

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