



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

Weisse Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroûtons

12.5

White asparagus cream soup with wild garlic croutons

HP | SB inkl.

Gebackene Kalbsmilken

16.5

mit Spinat, Sprossen und kalter Knoblauchcreme

HP | SB 4.-

Baked veal milks with spinach, sprouts and cold garlic cream

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

Überbackener weisser Schweizer Spargel

17.5

mit Frühlingsalat und hausgebeiztem Swiss Lachs

HP | SB 3.-

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

Rosa Kalbfleischcarpaccio an Bärlauch 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

Vorspeise Variation «Seemöwe» lassen Sie sich überraschen

18.5

Starter variation- get yourself ready for a surprise

HP | SB 6.-

Hauptgerichte

Duett vom Lamm Kotelette & Frikadelle
mit Kräuterjus, Gemüse und Rustico-Polenta

«Fleisch von der Familie Matzenauer aus Altnau»

Duet of lamb chops & meatballs with herb jus, vegetables and rustic polenta

"Meat from the Matzenauer family from Altnau"

CHF

41

HP | SB 6.-

Rindsfilet Medaillon vom Royalbeef, mit Café de Paris
dazu Kartoffelgratin und Bohnenbündeli

«Fleisch vom Schrofenhof Kreuzlingen»

Beef fillet medallion of royal beef, with Café de Paris

served with potato gratin and bean bundle

"Meat from Schrofenhof Kreuzlingen"

52

HP | SB 17.-

Schweizer Eglifilet meunière, an Mandelbutter

weisser Schweizer Spargel an Safranhollandaise
und Schalenkartoffeln

*Swiss perch fillet meunière, with almond butter White Swiss asparagus
with saffron hollandaise and jacket potatoes*

43

HP | SB 8.-

Vegetarisch / Vegan

Weisser Schweizer Spargel

an Sauce Hollandaise und Schalenkartoffeln

White Swiss asparagus with hollandaise sauce and jacket potatoes

28

HP | SB inkl.

 **Linsencurry mit schwarzem Venere Reis**

mit Mandelbroccoli

Lentil curry with black Venere rice and almond broccoli

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>

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 tartar 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

33.5

26.5

Zander Fischknusperli

«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 Klassiken»	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 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

Rhabarber Triologie

Sorbet, Parfait und Ragout

Rhubarb trilogy sorbet, parfait and ragout

13.5

Kaffee-Gourmet

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

Hausgemachte Glace:

Vanille (laktosefrei) | **Erdbeere** (laktosefrei) | **5-Frucht Joghurt Glace**

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), strawberry (lactose free),

5-fruit yogurt ice cream, 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» ...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

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