

MENÜ VORSCHLÄGE

Wo Geniessen zum Erlebnis wird

MENÜ KOMPLETT

	CHF
Bunter Blattsalat mit Kernen, Brotwürfeli und Hausdressing	11
***	
Einheimisches Schweinssteak «Mostindien» MIT APFELSCHEIBEN UND KÄSE ÜBERBACKEN dazu drei Saisongemüse und Beilage nach Wahl *inkl. Nachservice von Gemüse und Beilage*	36
***	
Thurgauer Süssmostcreme mit Apfelchips und Krokant	9.5
3-Gang Menü	*56.5*

Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe» mit Brotwürfeli und Petersilie	12
***	
Schmorbraten vom Ostschweizer Rind mit Jus serviert mit Kartoffel-Selleriemousseline und glasierten Rüebli *inkl. Nachservice*	44
***	
Apfeltiramisu «Seemöwe» VON EINHEIMISCHEN ÄPFELN, MIT EINEM SCHUSS CALVADOS	13.5
3-Gang Menü	*69.5*

MENÜ KOMPLETT

	CHF
Crêpes Röllchen mit Rauchlachs und Meerrettich-Frischkäse dazu mit Honig-Vinaigrette marinierter Zupfsalat, Kapern, Dill und Limette	16.5
VEGETARISCH MIT RÜEBLI-FRISCHKÄSE	13.5

***

Thurgauer Käsesuppe mit dem Scharfen Maxx SIE BEVORZUGEN EINE RASSIGE, SCHARFE SUPPE? DANN….mit dem Füürtüfel *Käse von der Käserei Studer Hatswil TG*	12.5

***

Auf zwei Hauptgänge aufgeteilt	69

Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück *100g*
an Pfefferrahmsauce dazu Pommes Duchesse und zweierlei Saisongemüse

Medium gebratenes Rindsfilet am Stück *100g*
an Sauce Bernaise dazu Tagliatelle und zwei Saisongemüse
inkl. Nachservice nach dem 2.Gang

***

Dessertbuffet «Seemöwe» mit sechs verschiedenen hausgemachten Desserts MIT ALLEM WAS DIE SAISON UND DIE KLASSIKER SO HER GEBEN	21

4-Gang Menü (inkl. 10% Rabatt)	*107.10*

Vorspeisen

	CHF
Kleiner Gemischter Thurgauer Salat mit gerösteten Nüssen und Hausdressing	13.5
Bunter Blattsalat «Waldmeisten» mit gebratenen Speckwürfeli, Champignonscheiben, Ei und Brotwürfeli	14.5
Bunter Blattsalat an Hausdressing dazu gebackene Champignons und Tatarsauce	15
Carpaccio vom Schrofenbeef Kreuzlingen mariniert mit kaltgepresstem Rapsöl, Balsamico-Glace garniert mit gehobeltem Alten Schweizer und Knusper Rucola	18.5
Carpaccio von der Lachsforelle Kundelfingerhof an Gemüse-Vinaigrette serviert mit Zupfsalat und Limetten-Mayonnaise	16.5
Geräucherter Schweizer-Saibling an Meerrettichschaum mit Honig-Senf-Vinaigrette und mariniertem Salatbouquet	17.5
Geräucherter Rauchlachs garniert mit Kapern, Zwiebelringen, frischem Dill & Meerrettichschaum auf Zupfsalat	16.5
Rassiges Beef-Tatar mit Cognac vom Schrofenbeef Somm Kreuzlingen mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	21
Saiblings-Tatar an Honig-Senfmarinade mit Olivenölkaviar und mariniertem Blattsalat	18
Terrine von grilliertem Gemüse mit Sauce Rouille und frittiertem Rucola	14.5
Haugemachte Ravioli mit Spinat-Frischkäse gefüllt geschwenkt in Salbei-Butter aus dem Hausgarten und gehobeltem Alten Schweizer der Käserei Studer Hatswil TG	19.5

Suppen

	CHF
Apfel-Selleriesuppe mit Apfelchips FRUCHTIG | WÜRZIG | SÄMIG	12
Rüebli-Ingwersuppe mit frischem Dill	11
Erbsenschaumsuppe mit Geflügelpraline	13.5
Topinambur-Suppe mit weisser Schokolade und Chili	13.5
Wildkraftbrühe mit Preiselbeer-Crêpesroulade	13.5

HAUPTGÄNGE

	CHF
Schweins-Cordonbleu «Seemöwe» VOM EINHEIMISCHEN SCHWEIN	34
-oder-	
Kalbs-Cordonbleu «Seemöwe» VOM EINHEIMISCHEN KALB	43
dazu Pommes Frites und dreierlei Saisongemüse	
inkl. Nachservice von Gemüse | Beilage	
Schwedenbraten niedergegart	36
OSTSCHWEIZER SCHWEINSHALS MIT PFLAUMEN GEFÜLLT	
dazu drei Saisongemüse und Beilage nach Wahl	
inkl. Nachservice	
Schweinsrahmschnitzel VOM OSTSCHWEIZER SCHWEIN	38
an Champignonrahmsauce dazu Nüdeli und dreierlei Saisongemüse	
inkl. Nachservice	
Ostschweizer Schweinsfilet im Speckmantel	41
an Pfefferrahmsauce dazu Weissweinrisotto und Saisongemüse	
inkl. Nachservice	
Kalbfleischgeschnetzeltes «Zürcher Art» VOM EINHEIMISCHEN KALB	45
dazu Seidenhof-Rösti FAMILIE RUTISHAUSER und mit dreierlei Saisongemüse	
inkl. Nachservice	
Rosa gebratenes Kalbssteak am Stück VOM EINHEIMISCHEN KALB	48
an Thurgados-Sauce serviert mit Kartoffelgratin oder Nüdeli	
und dreierlei Saisongemüse	
Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce	44
dazu Marktgemüse und Kartoffelstock	
inkl. Nachservice	
Rosa Rindsfilet «niedergegart» VOM SCHROFENHOF KREUZLINGEN	53
an Sauce Bernaise dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
inkl. Nachservice	
Chateaubriand *200g* VOM SCHROFENHOF KREUZLINGEN	63
Rindsfilet am Stück medium gebraten, *den Gästen ganz präsentiert, in der Küche tranchiert und 2/3 angerichtet – restliches 1/3 Fleisch wird nach wenigen Minuten direkt auf Ihren Tellern nachgelegt.*	
serviert mit zwei Beilagen und bunter Gemüsegarnitur | Sauce Bernaise	

	CHF
Gefülltes Ostschweizer Pouletbrüstli MIT APFEL, ZWIEBELN UND KÄSE dazu Rustico Polenta und mit dreierlei Saisongemüse *inkl. Nachservice*	36
Maishähnchenbrust mit Cognacsauce dazu Spinat, gebratenen Pilzen und Kartoffelgaletten *inkl. Nachservice*	34
Coq au vin mit Jus serviert mit mediterranem Gemüse und Polenta *inkl. Nachservice*	36
Schweizer Lammkarree mit Kräutern gratiniert mit Jus serviert dazu Bohnen-Cassoulet und Kartoffel-Parmesanauflauf *inkl. Nachservice*	52
Gebratenes Schweizer Zanderfilet an Estragonsauce dazu Markgemüse und Safran-Kartoffeln *inkl. Nachservice*	48
Saiblingsfilet an Kräuterschaumsauce auf geschmortem Fenchel und Randen-Gnocchi *inkl. Nachservice*	43
Forellenfilet KUNDELFINGERHOF «Grenobler Art» (Zitronenfilets | Kapern | Petersilien) serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln *inkl. Nachservice*	41

Desserts

	CHF
Geeistes Meringues mit Himbeeren dazu Himbeercrütze und Rahm auch möglich mit Erdbeeren während der Saison	9.5
Zimt-Öpfelchüechli dazu Vanillesauce mit ein bisschen Kirsch und einem «Tupf» Rahm	13.5
Hausgemachtes Caramelchöpfli garniert mit Rahm und Krokant	9.5
Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Minzzucker	12.5
Rosmarin Panna Cotta mit Früchteconfit nach Saison	12
Kleiner Dessertteller «Seemöwe» mit vier verschiedenen saisonalen Leckereien	18
Dessert- & Käsebuffet «Seemöwe» mit sechs verschiedenen Desserts und vier regionalen Käsesorten mit allem was die Saison und die Klassiker so her geben	28
Mousse von weisser Schokolade mit Fruchtgelée, Crumble und Rahm	12.5
Cheesecake mit Fruchtsauce und Himbeersorbet	13.5
Limetten-Tarte mit Fruchtsauce und Estragon-Joghurteis	13.5
Geeiste Beerenkaltschale mit Minze und Holunderblütensorbet	13.5

EXKLUSIVE BUFFET *(ab 30 Personen)*

	CHF
VORSPEISENBUFFET Kleines Antipastibuffet MIT GEMÜSE WAS DIE SAISON HER GIBT ganze Lachsforelle, Rauchlachs mit Meerrettichschaum, geräuchertes Fischfilet, rassiges Schrofen Rinds-Tatar, einheimisches Vitello Tonnato, kaltes Schrofen Roastbeef, hausgemachte Terrine, gefüllte Eier AUS VIKTORS FREILANDFARM und noch mehr – der Saison angepasst	38

***

HAUPTGANG *(Tellerservice)* Rosa gebratenes Güttinger Kalbsfilet am Stück VOM EINHEIMISCHEN KALB an Thurgadossauce, mit hausgemachten Tagliatellen und zweierlei Saisongemüse *inkl. Nachservice*	63

***

DESSERT- & KÄSE-BUFFET «Seemöwe» Sechs verschiedene süsse Köstlichkeiten…. …..und zusätzlichem Käsebuffet mit allem was dazu gehört	28

Brunch Buffet *(ab 20 Personen)*

Diverse Brotsorten, Seemöwe Zopf, Gipfeli,
hausgemachte regionale Konfitüre, Nutella, Honig, Butter, Becel, Philadelphia

Birchermüesli, Trockenmüesli, Cornflakes, Dörrfrüchte, Nüsse, Kernen
Obstkorb & Fruchtsalat mit einheimischen Früchten,
hausgemachte Joghurts, «Fitlife» Linsenmüesli

Fleischplatte mit Fleisch aus der Region,
Thurgauer Käse,
Lachsplatte geräuchert, Meerrettichschaum,
Rösti mit Speck, diverse Eierspeisen von Viktor Gähwiler, Güttingen

Fruchtwähe und Apfel-Tiramisu

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, Thurgauer Süssmost – vom Buffet
Quellwasser & Mineralwasser – auf den Tischen

	CHF
Buffet komplett	42
mit einem Hauptgang vom Buffet	+ 12
serviert mit einem Glas Haussekt	+ 7.5
Kinder ab 12 Jahren	33
Kinder bis 12 Jahre	Alter x2



TATARENHUT «EXKLUSIVE»

Kleiner bunt gemischter Salat an Hausdressing

***

Tatarenhut à discrétion

Fleisch: Schwein, Rind, Poulet
Gemüse: Blumenkohl, Broccoli, Cherrytomaten, Champignons
Beilagen: Reis, Pommes Frites
Saucen: Tataki, Cocktail, Tatar, Knoblauch

***

Kleines Dessert Ihrer Wahl
(für alle das gleiche)



	CHF
Tatarenhut „Exklusive“	55
Nur Hauptgang Tatarenhut à discrétion	42
MIT ZUSÄTZLICH KALBFLEISCH	+ 7
MIT ZUSÄTZLICH BODENSEEFISCH	+ 7
Kinder 10 bis 12 Jahre «Exklusive»	42
Kinder 10 bis 12 Jahre «Tatarenhut à discrétion»	29.5
Kinder 4 bis 9 Jahre «Tatarenhut à discrétion»	Alter x 3
Kinder 0 bis 3 Jahre «Tatarenhut à discrétion»	offeriert