



SEEGARTEN MENÜVORSCHLÄGE

2018

Liebe Gäste

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen jenes Menü, das Ihren Wünschen entspricht. Wir sind Ihnen bei der Auswahl des Menüs gerne behilflich, und machen Ihnen auch gerne einen saisonalen Vorschlag.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen und für eine **einheitliche** Bestellung. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen unsere saisonale Speisekarte. Wir bitten Sie um Verständnis dass aus den Vorschlägen keine einzelnen Menübestellungen möglich sind.

Wünschen Sie eine individuelle Beratung oder haben Sie ein bestimmtes Budget rufen Sie uns an. Bitte vereinbaren Sie für eine Menübesprechung einen persönlichen Termin mit uns, damit wir die Zeit für Sie reservieren können.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns im Hotel und Restaurant Seegarten kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Conny und Gerry Kulnik-Michel
Seestrasse 66
9320 Arbon
071 447 57 57

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Hotel Seegarten, Seestrasse 66, 9320 Arbon, Telefon 071 447 57 57, Telefax 071 447 57 58
Bodensee (CH), E-Mail info@hotelseegarten.ch, www.hotelseegarten.ch

Apérovorschläge

Ofenwarme Crostini mit Tomaten und Mozzarella	pro Person	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Person	3.00
Melonen-Landrauchschinken-Spiessli	pro Person	4.00
Crissini mit Landrauchschinken	pro Person	4.00
Fruchtspiessli	pro Person	3.00
Fischchnusperli	pro Person	5.00
Champignons frittiert	pro Person	5.00
Pouletspiessli mit Sataysauce	pro Person	5.00
Baguette gefüllt mit Salami / Schinken / Frischkäse mit Lachs / Bündnerfleisch / Landrauchschinken		nach Aufwand

Kalte Vorspeisen

Seegarten Vorspeisenteller nach saisonalem Angebot	18.00
Hauspastete mit Salatbouquet	17.00
Melone mit Rohschinken (saisonal)	15.00
Gebeizter Lachs mit Salatbouquet	15.50
Fischvariation Rauchlachs, geräucherte Felchenfilets, Fischroulade marinierte Crevetten, Meerrettichschaum und Senfsauce	17.00
Mostbröcklicarpaccio mit Parmesansplitter und Rucola	16.00
Saisonterrine mit Salatbouquet	16.00
Vitello tonnato	16.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Salate

Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat Grossmutter-Art mit Ei, Speck, Croutons	13.50
Caesars Salat	11.00
Saisonaler Blattsalat mit Trauben, Melonen oder Nüssen	9.50
Riesencrevetten im Speckmantel mit Salatbouquet und Mango-Chilidressing	18.00

Suppen

Bouillon (Eierstich, Flädli)	8.00
Rieslingschaumsuppe mit Croutons	10.00
Rote Thai-Currysuppe mit grillierter Riesencrevette	12.00
Mostcrèmesuppe	10.00
Saisonsuppe Bärlauch, Spargel, Kürbis	10.00
Parmesanschaumsuppe mit Speckchips	11.00
Weisse Tomatensuppe mit Blätterteigzigarre	11.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel, Kartoffelgratin, Gemüse	37.00
Schweinsfilet provençal, Risotto, Gemüse	37.00
Duo Schweinsfilet und Pouletbrust Thurgauer Art, Kartoffelstock, Gemüse	36.00
Schweinsbraten, Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	25.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak, Pilzrahmsauce , Spätzli, Gemüse	44.00
Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kroketten, Gemüse	42.00
Im Balsamico pochiertes Rindsfilet, Safranrisotto, Grillgemüse	45.00
Rindsschmorbraten, Kartoffelstock, Gemüse	28.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüse	48.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti, Gemüse	36.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Hauptgerichte Fisch

Bodensee - Felchenchnusperli Chilli- und Tatarsauce Salzkartoffeln	28.00
Felchenfilets Thurgauer Art, Kräuterkartoffeln, Gemüse	36.00
Zanderfilet Safransauce, Reis, Gemüse	42.00
Gebackene Eglifilets, Sauce Tatare, Kräuterkartoffeln	38.00
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauchschaum auf Gemüsetagiatelle	38.00
Seezungenröllchen mit Rieslingschaum, Reis, Spinat	42.00

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Süsswasserfisch aus einheimischen Gewässern.
In der Schonzeit von Egli und Felchen servieren wir nach Möglichkeit Zander, Salzwasserfische nach Tagesangebot

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Nudeln, Gemüse	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes frites, Gemüse	22.00
Schweins Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	28.00
Schweins - Piccata, Tomatenspaghetti, Gemüse	24.00
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art, Rösti, Gemüse	25.00
Kalbsvoressen mit Thymian, Spätzli, Gemüse	25.00
Kalbs Saltimbocca, Safranrisotto, Gemüse	34.00
Kalbfleischvogel, Risotto, Gemüse	26.00
Rindsgeschnetztes mit Paprikarahmsauce, Nudeln, Gemüse	24.00
Hackbraten, Kartoffelstock, Gemüse	19.00
Rindsgulasch, Spätzli, Gemüse	25.00
Ofenfleischkäse, Kartoffelsalat	19.00
Rotes Thaicurry mit Poulet, Basmatireis, Asiagemüse	24.00
Gefülltes Pouletbrüstli mit Frischkäse und Spinat, Pilawreis, Gemüse	30.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Vegetarisch

Saisonale Hausgemachte Ravioli mit Parmesanspänen	28.00
Tagliatelle mit Pilzragout	24.00
Auberginenpiccata auf Tomatencoulis mit Tagliatelle	24.00
Fitnessteller mit gebackenen Champignons, Sauce Tatare	24.00
Rotes Gemüse-Thaicurry, Basmatireis	24.00
Pilzrisotto	24.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Thurgauer Menü

Geräuchte Bodensee-Felchenfilets mit Salatbouquet

Mostcrèmesuppe mit Apfelstückli

Thurgauer Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel
Kartoffelgratin, Gemüse

Variation vom Thurgauer Apfel 69.00

Mediterranes Menü

Mostbröcklicarpaccio mit Parmesanspänen und Ruccola

Weisse Tomatenschaumsuppe

Pochiertes Rindsfilet mit Balsamicojus
Risotto, Grillgemüse

Zitronengras Panna cotta mit Mangosorbet 79.00

Bodenständig

Blattsalat mit Speckstreifen und Croutons

Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigzigarre

Duo vom Rinds- und Schweinsbraten
Kartoffelgratin, Gemüse

Öpfelchüechli mit Vanilleglacé 52.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Fischmenü

Blattsalat mit geräuchertem Bodenseefelchenfilet

Currysuppe mit Fischklösschen

Fischvariation Rieslingsauce

Reis

Blattspinat

Sorbetvariation auf Fruchtspiegel

72.00

Einfach und gut

Marktfrauensalat

Kartoffel - Lauchsuppe

Hackbraten Grossmutter Art

Kartoffelstock, Gemüse

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

44.00

Klassiker

Bunter Blattsalat

Seegarten Grillspieß mit Rind, Schwein und Poulet, Miniwurst

Kroketten, Kräuterbutter

Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglacé

40.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm und Glacé	12.00
Verschiedene Sorbets wahlweise mit Wodka, Thurgados, Campari oder Prosecco	11.00
Caramelköppli mit Schlagrahm	10.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	11.00
Panna Cotta mit frischen Früchten	11.00
Gemischtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm	11.00
Öpfelchüechli mit Vanillesauce	11.00
Gebrannte Crème Grossmutter-Art	10.00
Thurgauer Beeren mit Glacé und Schlagrahm (Saison Mitte Juni-September)	11.00
Exotische Früchte mit Joghurtglacé	11.00
Orangen Tiramisu	11.00
Schwarzwälderschnitte	8.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglacé	9.00
Basler Lächerli-Parfait mit marinierten Orangenfilets	11.00
Tobleroneparfait mit Früchten	11.00
Saisonale Parfaits	11.00
Assortierter Dessertteller	16.00
Käseauswahl	16.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer

Büffetangebote in unserem Saal Wald 1 und 2

Erhältlich ab 20 Personen

Rieslingschaumsuppe (serviert)

Schweinsbraten Kräuterjus
Kartoffelstock
Mischgemüse

Apfelkuchen mit Vanilleglacé 40.00

Nüsslissalat Grosi (serviert)

Roastbeef und Kalbsbraten
Kartoffelgratin
Gemüse

Dessertvariation Seegarten 62.00

Blattsalat (serviert)

Pastabüffet mit verschiedenen Saucen

Früchte Tiramisu 35.00

Salatbüffet

Fondue Chinoise à discrétion
Kalbs- Rinds- und Geflügelfleisch
Reis, Pommes frites
Verschiedene Saucen und Garnituren

Saisonales Parfait mit Früchten 58.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und Mehrwertsteuer