

Schpiis-Charte

Hausgebeizter Graved Lachs
Salatbouquet, Focaccia
Meerrettich-Sauerrahm

Bärlauchcremesuppe
Blätterteigstange

Rindsfilet
Kräuterbutter
Röstikroketten
Gemüse

oder

Gebratenes St.Pierrefilet
Bärlauch-Weissweinsauce
Gemüsereis

Griessflammerie
Tobleronestreusel
Beerenkompott
Rahm

Menü komplett Fr. 69.00
Menü ohne Vorspeise oder Dessert Fr. 60.00
Menü ohne Suppe Fr. 63.00

Vegetarisches Menü

Ricottacreme
mit getrockneten Tomaten und Bärlauch,
geröstetes Focaccia
Zwiebelkonfit





Bärlauchremesuppe
Blätterteigstange

Bärlauch Risotto
mit Brie überbacken,
Cherry Tomaten, Junglauch

Griessflammerie
Tobleronestreusel
Beerenkompott
Rahm

Menü Fr. 59.00
Menü ohne Vorspeise oder Dessert Fr. 50.00
Menü ohne Suppe Fr. 53.00

Einsteiger

	Hausgebeizter Graved Lachs Salatbouquet, Focaccia Meerrettich-Sauerrahm	18.00
	Ricottacreme mit getrockneten Tomaten und Bärlauch, auf geröstetem Focaccia und Zwiebelkonfit	16.00
	Rindfleischtatar (70g) Salatbouquet, Zwiebelkonfit, Focaccia, Butter	18.00
	Blattsalat	10.50
	Gemischter Salat Kleiner gemischter Salat	13.50 10.00
	Caesar Salat Eisbergsalat mit Speckstreifen, Caesardressing und Brotcroûtons	15.00
	Wiedehorner Festsuppe Weissweinschaumsuppe mit Gemüse- und Mostbröckliwürfeli, Brotcroûtons	12.00
	Bärlauchcremesuppe mit Blätterteigstange	12.00

Aus See und Meer

Zander Chnusperli Schiff mit Kräuterquark- und TexMexsauce	25.00
mit Pommes Frites	30.00
mit gemischtem Salat	30.00
mit Caesar Salat	32.00
Gebratenes St.Pierrefilet Bärlauch-Weissweinsauce Gemüsereis	42.00

Kennzeichen zur Übersicht



Vegan, oder **kann vegan** zubereitet werden






Vegetarisch, oder **kann vegetarisch** zubereitet werden

Wir behalten uns vor, bei Menü- oder Beilagen-Änderungen
den Betrag von Fr. 3.00 zu verrechnen.

Von der Weide

Lamm Entrecôte Portweinjus Bärlauchrisotto, Gemüse	46.00
Rindsfilet Kräuterbutter Röstikroketten, Gemüse	48.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites, Gemüse	23.00
Poulet Chnusperli Kräuterquark- und TexMexsauce mit Caesar Salat	26.00
mit Pommes Frites	24.00
Rindfleischtatar (140g) Salatbouquet, Zwiebelkonfit, Focaccia, Butter	32.00

Vegan/ Vegetarisch

 Bärlauch Risotto mit Brie überbacken, Cherry Tomaten, Junglauch	28.00
 Rotes Thai Curry mit Gemüse im Tempurateig Basmatireis, Gemüse	32.00
 Penne Pomodoro, Grana Padano	22.00

Kinderangebot

Caesar Salat Junior	4.50
Poulet Chnusperli	12.00
Pommes Frites	
Kräuterquark- und TexMexsauce	
Fisch-Chnusperli Schiff	15.00
Kräuterquark- und TexMexsauce	
Pommes Frites	
Paniertes Schweinsschnitzel	12.00
Pommes Frites, Gemüse	
Penne mit Tomatensauce, Reibkäse	9.50
Wienerli mit Pommes Frites	9.50
Portion Pommes Frites	8.00
Kleine Portion	6.00

Viele unserer à la Carte Gerichte sind auch als Kinderportionen erhältlich.

Geschätzte Gäste

Damit Sie einen Einblick erhalten, woher wir unsere Waren beziehen, hier eine Auflistung der wichtigsten Produkte:

Gemüse, Früchte:	Tobi Seeobst AG Caviezel Giovanetoni AG, Arbon Thurgau Beerli Müller
Milchprodukte:	Fuchs, Rorschach
Regionale Käsespezialitäten:	Studer AG, Hatswil Kündig, Rorschach
Brot:	Bäckerei Funk, Neukirch-Egnach
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Lamm Entrecôte:	Australien
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Zander:	Estland
Riesencrevetten:	Vietnam
Lachs:	Dänemark
St.Pierre:	Nordatlantik

Mit diesen Angaben hoffen wir, Ihnen aus ökologischer und kulinarischer Sicht etwas Spezielles zu bieten.

En Guete Appetit wünscht das ganze Seehuus-Team

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Änderungen der Speisekarte werden vorbehalten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.