Restaurant Seegarten
Cynthia & Charlie Günter
Direkt am Jachthafen
CH-8280 Kreuzlingen
Fon: 071/688 28 77
http://www.seegarten.ch
e-mail: restaurant@seegarten.ch

Sehr geehrter Seegarten-Gast

Bei unseren Bankett-Menuvorschlägen handelt es sich lediglich um eine kleine Auswahl von möglichen Vorschlägen. Wenn Sie andere Wünsche oder Vorstellungen haben, so teilen Sie uns diese doch bitte mit, denn wir kochen und bereiten für Sie - lieber Seegarten-Gast - alle Gerichte und Menus Ihrer Wünsche zu. Sie brauchen diese nur vorher mit uns zu besprechen.

Bitte beachten Sie:

Bei all unseren Menus gibt es von der Hauptspeise einen Nachschlag. Falls Sie für Ihr Bankett die Hauptspeise nur als Tellergericht wünschen, ermässigt sich der Menu-Gesamtpreis jeweils um 10% vom Menu-Hauptgangpreis!

Wenn Sie einen **"einfachen Anlass"** planen und ihnen unsere Menus zu umfangreich erscheinen, so teilen Sie und doch Ihre Wünsche und Bedürfnisse mit, bestimmt finden wir auch für Sie eine ideale Lösung.

Diese Vorschläge sind als **einheitliche Bankett-Menus** gedacht und auch dementsprechend - das heisst günstiger - berechnet. **Wir machen Sie deshalb darauf aufmerksam, dass ein Menu pro Person CHF. 3.50 mehr kostet**, wenn Sie sich für zwei verschiedene Menus pro Bankett entscheiden.

Wir erinnern und machen darauf aufmerksam:

Bei all unseren Menus gibt es bei der Hauptspeise Nachschlag. Falls Sie für Ihr Bankett die Hauptspeise nur als Tellergericht wünschen, **ermässigt** sich der Menu-Gesamtpreis um jeweils **10%** vom Menu-Hauptgangpreis!

Kreuzlingen, im November 2023

MENUVORSCHLÄGE DER KLASSISCHEN KÜCHE = KK

Menu KK1 zu CHF. 65.00

Grüne Blattsalate
13..50
****

Kräftige Rinder-Fleischbouillon mit Grossmutters Flädlirollen
13.50
******

Osso-bucco-Gremolata
(Kalbshaxenschnitte sanft mit Gemüsen geschmort)
Safranrisotto oder Polenta-Bramata
Gemüse vom Tägermoos
49.50
****

Menu KK2 zu CHF. 85.00

Hausgebeizter schottischer Salm mit Salatbouquet garniert und Brioche-Toast serviert
28.50
****

Consommé Royale
(Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseperlen)
15.50
****

Roastbeef à l'anglaise
(Schrofen-Roastbeef schön rosarot gebraten mit Sauce Béarnaise)
Mandel-Kartoffeln
Gemüsegarnitur
52.00
****

Menu KK3 zu CHF. 96.00

Kresserahmsuppe mit knusprigen Brotwürfeli
15.00
****

Filet de poisson du lac de constance à la Zougoise
(Bodensee-Fischfilet –je nach Ankunft– nach Zuger Art)
35.00
****

Filet de veau aux morilles
(Kalbsfilet ganz gebraten mit Morchelrahmsauce)
Hausgemachte Nudeln
Garnitur von Gemüsen aus dem Tägermoos
58.50
****

MENUVORSCHLÄGE DER MODERNEN KÜCHE = MK

Menu MK1 zu CHF. 100.00

Thaicurry-Schaumsuppe mit Würfel vom Bresse-Pouletfilet (oder mit Crevette = Aufpreis)
15.00
****

Lauwarmer Nüsslisalat an Himbeeressig
mit hausgemachter Gänseleber auf Riesling-Gelée
39.50
****

Kalbsfilet mit südafrikanischem Scampi gefüllt
Kerbelrahmsauce und gebratenem Pilzragout
hausgemachte Nudeln
Gemüsebouquet
59.00
****

Menu MK2 zu CHF. 110.00

Eglifilet Angelo-Conti-Rossini im Salatkranz serviert
29.50
****

Kleine Nudelsuppe mit Huhn und frischen Kräutern
15.50
****

Roulade vom schottischen Bio-Salm mit Basilikum
28.50
****

Hochzeit vom thurgauer Bio-Lamm & Kalbsrücken vom Schrofenhof
Zweierlei Saucen
Bratkartoffeln
Gemüsetraum
59.00
****

Menu MK 3 zu CHF. 98.00

Salatkranz mit Terrine von hausgeräuchertem Forellenfilet
27.00
****

Taubenbrust auf Balsamico-Linsen mit Gemüsestreifen
35.00
****

Entrecôte-Château vom Schrofen-Beef mit Sauce Béarnaise
Maiskroketten
und Gemüse vom Tägermoos
50.00
****

MENUVORSCHLÄGE DER BÜRGERLICHEN KÜCHE = BK

Menu BK1 zu CHF. 70.00

Kräftige Fleischbouillon mit Grossmutters Flädlirollen
13.50
****

Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen und Brotwürfeli
15.00
****

Rindsrückensteak „Entrecôte" vom Schrofen-Hof mit Café de Paris
Pommes frites
Gemüsegarnitur
52.00
****

Menu BK2 zu CHF. 65.00

Minestrone nach Tessiner Art
13.50
****

Gemischter Salat
14.50
****

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Champignons
Knusprig gebratene Röschti
48.00
****

Menu BK3 zu CHF. 47.00

Klare Gemüsesuppe
13.50
****

Suure Mocke vom Schrofen-Beef
Kartoffelstock
Gemüse vom Tägermoos
38.00
****

Menu BK4 zu CHF. 43.00

Geröstete Griesssuppe
13.50
****

Günter's Hackbraten mit Rosmarinjus
Kartoffelstock
Gemüse vom Tägermoos
35.00
****

MENUVORSCHLÄGE AUS UNSERER FISCHKÜCHE = FK

Menu FK1 zu CHF. 100.00

Carpaccio & kleines Tartar vom Schottischen Bio-Salm nach Mediterraner Art
41.00
****

Klare Fischsuppe aus Bodenseefischen „Seegarten"
23.00
****

Bodensee-Edelfischfilet nach Fang und Müllerin gebraten
(oder Zubereitung nach Wahl)
mit Salzkartoffeln serviert
50.00
****

Menu FK2 zu CHF. 100.00

Cevice vom Atlantik Wolfsbarsch mit Glasnudelsalat
35.00
****

Kokosschaumsuppe mit kleinen Scampi
25.00
****

Bodensee-Zanderfilet mit Knusperkruste aus grünem Reis & mit Basilikumsauce
Gemüse vom Tägermoos
52.00
****

Menu FK3 zu CHF. 62.00

Gratinierte Fischsuppe Seegarten
23.00
****

Knusprig gebackene Eglifilet vom Bodensee oder aus Estland
Salzkartoffeln
Sauce Tartar
46.00
****

Menu FK4 zu CHF. 95.00

Hummersalat wie es ihn nur im Seegarten gibt
48.00
****

Atlantik – Steinbutt & Schottische Jakobsmuscheln
im Orangen - Basilikumsud
Kleine Gemüse vom Tägermoos & Sepia Nudeln
58.00
****

VORSCHLÄGE ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN VON MENUS

SUPPEN:	Tomatensuppe mit schwarzen Oliven, Basilikum und Croûtons	15.50
	Rinderkraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	18.00
	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangen	18.00
	Kresserahmsuppe mit knusprigen Brotwürfeli	15.00
	Zitronenschaumsuppe mit Schnittlauch	15.00
	Fischsuppe Seegarten	23.00
	Hummersuppe mit Rahmhaube und frischem Kerbel	23.00
Kalte Vorspeisen:	Hausgemachte Gänseleber, Brioche – Toast und Butter	39.50
	Eglifilet „Angelo-Conti-Rossini "mit Salatbouquet & Kräutern	29.50
	Lauwarmer Nüsslisalat mit hausgemachter Gänseleber	39.50
	Schottisches Bio-Salm-carpaccio & Tartar mit Orangenöl	41.00
Warme Vorspeisen:	Eglifilet zubereitet nach Ihrem Wunsch	29.50
	Halbwarm pochierter schottischer Bio-Salm mit Grünerbsenschaum	28.00
	Zucchiniflanc mit Pilzragout	19.50
	Zanderfilet vom Grill mit kleinem Salatbouqet	35.00
Hauptspeisen Fleisch:	Glasierter Kalbsrücken vom Schrofen-Hof mit frischen Saisonpilzen Kartoffel- und Spinatgratin sowie Gemüsebouquet	59.00
	Schrofen-Roastbeef englisch gebraten, Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur	52.00
	Rindsfilet ganz gebraten mit Sauce Béarnaise Mandelkartoffeln und Gemüsebouquet	59.00
	Thurgauer Bio-Lammrücken am Stück gebraten „Seegarten" Bratkartoffeln und Spinatgratin sowie Gemüsegarnitur	58.00
	„Suure Mocke" Kartoffelstock und reichhaltige Gemüsegarnitur	38.00
	Günter's Rindshackbraten mit Pilzragout Kartoffelpüree und Gemüsegarnitur	35.00
Hauptspeisen Fisch:	Eglifilet aus dem Bodensee, zubereitet nach Ihrer Wahl	45.00
	Bodensee Zanderfilet vom Grill auf Kresse-Spinat-Risotto & Weissweinschaum serviert	48.00
	Felchenfilet aus dem Bodensee nach Thurgauer Art, Salzkartoffeln	45.00

Je nach Fang und Ankunft bereiten wir für Sie Ihren Lieblingsfisch. Unsere Süsswasserfische beziehen wir, wenn es das Angebot erlaubt, von Bodensee-Fischern. Ihre Fänge reichen aber gelegentlich nicht aus, deshalb servieren wir auch Süsswasserfische aus fremden Gewässern. Meeresfische servieren wir Ihnen genauso nach Fang und Ankunft und Ihrem Wunsch.

DESSERT – VORSCHLÄGE

**DIE PREISE DIESER DESSERTS GELTEN NUR FÜR BANKETTE
UND NUR IN EINHEITLICHER BESTELLUNG!**

Tirami-sù	19.50
Mousse au chocolat (Schwarz & Weiss)	18.50
Früchtegratin mit hausgemachtem Vanilleeis	19.50
Hausgemachtes Fruchtsorbet im Glas (Fruchtaroma nach Ihrer Wahl)	15.00
(Aufpreis mit Spirituose)	3.50
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch leicht parfümiert	15.00
Vacherin Maison	16.50
Früchtemousse (ganz nach Saison und Ihrem Wunsch)	16.50
Charlotte Royale oder Russe mit Himbeersauce	16.50
Crêpe Normande (mit Apfel, Calvados und Vanilleeis)	18.50
Crêpe Framboisette (mit Himbeeren und Vanilleeis)	18.50
Soufflé glacé „Grand Marnier"	19.50
Himbeerparfait	18.50
Erdbeerparfait	18.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	12.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.00
Rotweinbirne mit Zimteis (von Herbst bis ende Winter)	18.50
Baby-Ananas mit Sauerrahmeis	18.50
Frischer Früchtesalat	15.50
Früchtekuchen mit Rahm (Fruchtsorte nach Saison und Wunsch)	4.50
Tarte Tatin (caramelisierter und gestürzter Apfelkuchen - warm serviert) mit Vanilleeis	23.50
Sabayon mit Marsala (oder Aroma nach Ihrer Wahl)	15.00
Diverse Coupen	16.00
Diverse Torten	Preis nach Torte
Ämmitaler Merängge mit Carameleis	14.50

**DIE PREISE DIESER DESSERTS GELTEN NUR FÜR BANKETTE
UND NUR IN EINHEITLICHER BESTELLUNG!**