



Restaurant Seegarten

Familie 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 uns doch Ihre Wünsche und Bedürfnisse mit, bestimmt finden wir auch für Sie eine ideale Lösung.

Diese Vorschläge sind als **einheitliche Bankett-Menüs** 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 Januar 2025

MENUVORSCHLÄGE DER KLASSISCHEN KÜCHE = KK

Menu KK1 zu CHF. 66.00

Grüne Blattsalate

13.50

Kräftige Rinder-Fleischbouillon mit Grossmutter's Flädlirollen

15.00

Osso-bucco-Gremolata

(Kalbshaxenschnitte sanft mit Gemüse geschmort)

Safranrisotto oder Polenta-Bramata

Gemüse vom Tägermoos

45.00

Menu KK2 zu CHF. 88.00

Hausgebeizter schottischer Salm mit Salatbouquet garniert und Brioche-Toast serviert

28.50

Consommé Royale

(Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseperlen)

18.00

Roastbeef à l'anglaise

(Schrofen-Roastbeef schön rosarot gebraten mit Sauce Béarnaise)

Mandel-Kartoffeln

Gemüse garnitur

52.00

Menu KK3 zu CHF. 105.00

Kresserahmsuppe mit knusprigen Brotwürfeli

13.50

Filet du poisson du lac de constance à la Zougoise

(Bodensee-Fischfilet –je nach Ankunft– nach Zuger Art)

36.00

Filet de veau aux morilles

(Kalbsfilet ganz gebraten mit Morchelrahmsauce)

Hausgemachte Nudeln

Garnitur von Gemüse aus dem Tägermoos

65.00

MENUVORSCHLÄGE DER MODERNEN KÜCHE = MK

Menu MK1 zu CHF. 110.00

Thaicurry-Schaumsuppe mit Würfel vom Bresse-Pouletfilet (oder mit Crevette = Aufpreis)
16.00

Lauwarmer Nüsslisalat an Himbeeressig
mit hausgemachter Gänseleber auf Riesling-Gelée

39.50

Kalbsfilet mit südafrikanischem Scampi gefüllt
Kerbelrahmsauce und gebratenem Pilzragout
hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

65.00

Menu MK2 zu CHF. 120.00

Eglifilet Angelo-Conti-Rossini im Salatkranz serviert

36.00

Kleine Nudelsuppe mit Huhn und frischen Kräutern

13.50

Roulade vom schottischen Bio-Salm mit Basilikum

28.50

Hochzeit von Thurgauer BIO Lamm- & Kalbsrücken vom Schrofenhof

Zweierlei Saucen

Bratkartoffeln

Gemüsetraum

59.50

Menu MK 3 zu CHF. 94.00

Salatkranz mit Terrine von hausgeräuchertem Forellenfilet

27.00

Taubenbrust auf Balsamico-Linsen mit Gemüsestreifen

30.00

Entrecôte-Château vom Schrofен-Beef mit Sauce Béarnaise

Maiskroketten

und Gemüse vom Tägermoos

52.00

MENUVORSCHLÄGE DER BÜRGERLICHEN KÜCHE = BK

Menu BK1 zu CHF. 72.00

Kräftige Fleischbouillon mit Grossmutter's Flädlirollen

15.00

Grüne Blattsalate mit knusprigen Speckstreifen und Brotwürfeli

13.50

Rindsrückensteak „Entrecôte“ vom Schrofes-Hof mit Café de Paris

Pommes frites

Gemüsegar nitur

52.00

Menu BK2 zu CHF. 52.00

Minestrone nach Tessiner Art

16.00

Gemischter Salat

14.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Champignons

Knusprig gebratene Röschi

38.00

Menu BK3 zu CHF. 46.00

Klare Gemüsesuppe

12.00

Suure Mocke vom Schrofes-Beef

Kartoffelstock

Gemüse vom Tägermoos

38.00

Menu BK4 zu CHF. 46.00

Geröstete Griesssuppe

12.00

Günter's Hackbraten mit Rosmarinjus

Kartoffelstock

Gemüse vom Tägermoos

38.00

MENUVORSCHLÄGE AUS UNSERER FISCHKÜCHE = FK

Menu FK1 zu CHF. 80.00

Carpaccio & kleines Tartar vom Schottischen Bio-Salm nach Mediterraner Art
29.50

Klare Fischsuppe aus Bodenseefischen „Seegarten“
21.50

Bodensee-Edelfischfilet nach Fang und Müllerin gebraten
(oder Zubereitung nach Wahl)
mit Salzkartoffeln serviert
46.00

Menu FK2 zu CHF. 100.00

Ceviche vom Atlantik Wolfsbarsch mit Glasnudelsalat
36.50

Kokosschaumsuppe mit kleinem Scampi
23.50

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

Menu FK3 zu CHF. 64.00

Gratinierte Fischsuppe Seegarten
23.00

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

Menu FK4 zu CHF. 90.00

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 UM SELBERZUSAMMENSTELLEN VON MENUS

SUPPEN:	Tomatensuppe mit schwarzen Oliven, Basilikum und Croûtons	15.00
	Rinderkraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	15.00
	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangen	16.00
	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	28.50
	Lauwarmer Nüsslisalat mit hausgemachter Gänseleber	39.50
	Schottisches Bio-Salm-carpaccio & Tartar mit Orangenöl	29.50
Warme Vorspeisen:	Eglifilet zubereitet nach Ihrem Wunsch	28.50
	Halbwarm pochierter schottischer Bio-Salm mit Grünerbsenschaum	25.00
	Zucchiniflanc mit Pilzragout	19.50
	Zanderfilet vom Grill mit kleinem Salatbouquet	29.50
Hauptspeisen		
Fleisch:	Glasierter Kalbsrücken vom Schrofен-Hof mit frischen Saisonpilzen	59.50
	Kartoffel- und Spinatgratin sowie Gemüsebouquet	
	Schrofен-Roastbeef englisch gebraten, Sauce Béarnaise	52.00
	Kartoffelkroketten und Gemüsegar nitur	
	Rindsfilet ganz gebraten mit Sauce Béarnaise	55.00
	Mandelkartoffeln und Gemüsebouquet	
	Thurgauer BIO-Lammrücken am Stück gebraten „Seegarten“	58.00
	Bratkartoffeln und Spinatgratin sowie Gemüsegar nitur	
	„Suure Mocke“	38.00
	Kartoffelstock und reichhaltige Gemüsegar nitur	
	Günter's Rindshackbraten mit Pilzragout	38.00
	Kartoffelpüree und Gemüsegar nitur	
Hauptspeisen		
Fisch:	Eglifilet aus dem Bodensee, zubereitet nach Ihrer Wahl	46.00
	Gotthard Zanderfilet vom Grill	52.00
	auf saisonalem Risotto & Weissweinschaum serviert	
	Felchenfilet aus Schweizer Gewässer nach Thurgauer Art, Salzkartoffeln	48.00

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	15.00
Mousse au chocolat (Schwarz & Weiss)	18.50
Früchtegratin mit hausgemachtem Vanilleeis	18.50
Hausgemachtes Fruchtsorbet im Glas (Fruchtaroma nach Ihrer Wahl)	12.00
(Aufpreis mit Spirituose)	3.50
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch leicht parfümiert	14.50
Vacherin Maison	16.50
Früctemousse (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
Rotweibirne mit Zimteis (von Herbst bis ende Winter)	17.50
Baby-Ananas mit Sauerrahmeis	17.50
Frischer Früchtesalat	13.50
Passions-Früchte-Soufflé	21.50
Moëlleux au chocolat (warmes, innen noch flüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis)	19.50
Früchtekuchen mit Rahm (Fruchtsorte nach Saison und Wunsch)	4.50
Tarte Tatin (caramelisierter und gestürzter Apfelkuchen - warm serviert) mit Vanilleeis	17.50
Sabayon mit Marsala (oder Aroma nach Ihrer Wahl)	15.00
Diverse Coupen	15.00
Diverse Torten	Preis nach Torte
Ämmitaler Merängge mit Carameleis	14.50

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