

# Schpiis-Charte

## Oster - Menü

Crevetten-Cocktail  
Geröstetes Focaccia  
Salatbouquet

\*\*\*

Kräutercremesuppe  
mit glasierten Radiesli

\*\*\*

Gebratenes Lachssteak  
Bärlauch-Weissweinsauce  
Orientalischer Reis  
Gemüse

Duo vom Kalb  
(Filet und Geschnetzeltes)  
Bärlauchspätzli  
Gemüse

\*\*\*

Traum vom Rhabarber

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



## Vegetarisches Menü

Couscous Salat  
Granatapfel  
Sauerrahm-Sesam-Dip

\*\*\*

Kräutercremesuppe  
mit glasierten Radiesli

\*\*\*

Safran-Risotto mit Erbsen  
Bärlauch-Weissweinsauce  
Gemüse  
Grana Padano







\*\*\*

Traum vom Rhabarber

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



## Einsteiger

	Wiedehorner Festsuppe Weissweinschaumsuppe mit Gemüse- und Mostbröckliwürfeli	11.50
	Kräutercremesuppe mit glasierten Radiesli	11.50
	Rindfleischtatar (70g) Focaccia, Butter	18.00
	Crevetten-Cocktail Geröstetes Focaccia Salatbouquet	18.00
	Couscous Salat Granatapfel, Sauerrahm-Sesam-Dip	16.00
	Blattsalat	10.50
	Gemischter Salat Kleiner gemischter Salat	13.50 10.00
	Caesar Salat Eisbergsalat mit Speckstreifen, Caesardressing und Brotcroûtons	15.00



## 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 Lachssteak Bärlauch-Weissweinsauce Orientalischer Reis Gemüse	42.00
Rotes Thai Curry mit Zanderfilet Basmatireis, Gemüse	44.00

### 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

Rindfleischtatar (140g) Focaccia, Butter	32.00
Duo vom Kalb (Filet und Geschnetzeltes) Bärlauchspätzli, Gemüse	46.00
Rotes Thai Curry mit Rindsfiletwüfel Basmatireis, Gemüse	40.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites, Gemüse	23.00
Poulet Chnusperli Kräuterquark- und TexMexsauce mit Caesar Salat	26.00
mit Pommes Frites	24.00

## Vegan/ Vegetarisch

 Safran-Risotto mit Erbsen Bärlauch-Weissweinsauce, Gemüse, Grana Padano	28.00
Bärlauchspätzli Bärlauch-Weissweinsauce, Gemüse	26.00
 Rotes Thai Curry mit Tofu Basmatireis, Gemüse	32.00
 Salatteller	18.00



## **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	
Teigwaren mit Rahmsauce, 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 Beeri 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

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.

