

Herbstzeit im Schloss Seeburg

Vorspeise | Zwischengang

Nüsslisalat | Radicchio
Karotten | Orangen 15

Herbstsalat vom Ammannhof
Kürbis | Apfel 16

Hokkaido-Kürbissuppe
Kürbiskerne | Rahm 15

Sellerieschaumsuppe
Speck | Apfel 14

Hauptgang – inkl. Nachservice

Polenta Gnocchi
Pilzragout | Herbstgemüse 36

Kürbis Risotto 
Geschmorter Kürbis | Kürbiskerne 36

Thurgauer Lachsforellenragout | Quarksauce
Dill-Gremolata | Kürbisrisotto 50

Saltimbocca vom Alpsteinpoulet | Salbeijus
Mangold | Kartoffelstock 49

Wildschweinnierstück im Vakuum gegart | Wacholderjus
Nusspesto | Spätzli 49

Rindsschmorbraten | Pinot-Noirsauce
Wurzelgemüse | Polenta 47

Dessert

Haselnussküchlein
Quark | Zwetschgensorbet 14

Parfait von der Bernrainschokolade
Birnen | Mandelkrokant 16

Die Preise gelten als Gruppenpreise bei einem einheitlichen Menü, ausgenommen Allergieabweichungen sowie vegetarische und vegane Gerichte. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne weitere Angebote zusammen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | Version 09.2024

Restaurant Schloss Seeburg | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen

T +41 71 688 40 40 | kontakt@schloss-seeburg.ch | www.schloss-seeburg.ch