

## Winterzeit im Schloss Seeburg

<p><b>Pre-Menü Apero</b> «Winterzauber»   ½ Stunde          Kürbisquiche          Crostini mit Frischkäse   Lauchstreifen   Rohschinken          Thurgauer Rieslingsuppe</p>	<p>16</p>
<p>dazu Glühwein &amp; Punsch am Feuer</p>	<p>9.5</p>
<p><b>Vorspeise   Zwischengang</b>          Nüsslisalat   Speck-Vinaigrette          Cicorino   Kürbis</p>	<p>16</p>
<p>Wintersalat vom Ammannhof          Birne   Baumnuss   Sbrinz</p>	<p>15</p>
<p>Thurgauer Rieslingschaumsuppe          Kürbischutney   Mandeln</p>	<p>16</p>
<p>Karottensuppe          Chili   Ingwer   Koriander</p>	<p>14</p>
<p><b>Hauptgang – inkl. Nachservice</b>          Steinpilz-Ricotta Agnolotti          Raclettesauce</p>	<p>34</p>
<p>Zanderfilet gebraten   Beurre Blanc          Gelberbsen-Randeneintopf</p>	<p>51</p>
<p>Roulade vom Alpsteinpoulet   Jus          Mangold   Steinpilz-Eblyrisotto</p>	<p>44</p>
<p>Gebratene Brust von der Appenzeller Freilandente   Honigglasur          Sellerie   Rosenkohl   Gnocchi</p>	<p>54</p>
<p>Rindskopfbäggli geschmort   Johannisbeeren          Rotkraut   Haselnuss-Spätzli</p>	<p>42</p>
<p>Schweinsfilet   Dörripflaumensauce          Rahmwirsing   Bratkartoffeln</p>	<p>45</p>
<p><b>Dessert</b>          Thurgauer Tarte Tatin          Honigglace</p>	<p>14</p>
<p>Spekulatius-Schokoladenküchlein          Kumquat   Haselnussglace</p>	<p>16</p>

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. 8.1% MwSt. | Version 09.2024

[Restaurant Schloss Seeburg](#) | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen

T +41 71 688 40 40 | [kontakt@schloss-seeburg.ch](mailto:kontakt@schloss-seeburg.ch) | [www.schloss-seeburg.ch](http://www.schloss-seeburg.ch)