



### Einigartig feiern in unseren einzigartigen Räumlichkeiten

Sie möchten Ihren Geschäftsanlass, Weihnachtsessen, Ihre Hochzeit, Taufe oder Geburtstag feiern? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Denn es gibt viele Gründe, Ihre Feste bei uns zu feiern. Das einzigartige Ambiente unseres Hauses verleiht Ihrer Feier einen besonderen Rahmen und lässt Ihre Gäste staunen.

Sehr geehrter

Herzlichen Dank für Ihre Reservation.

Für Ihren Anlass am ---offeriere ich Ihnen unsere Menüauswahl und ich hoffe Ihren kulinarischen Geschmack getroffen zu haben.

Bitte zögern Sie nicht, **Wünsche** und **Anregungen** zu äussern, wir werden alles tun damit Ihr Anlass ein Erfolg wird und Sie zufrieden sind.

### IHRE RESERVATION

Name:

Adresse:

Telefon:

Anlass:

Lokal:

Datum:

Ankunft:

Personenzahl:

Apéro:

Essen:

Tischform:

Menüdruck:

Dekoration: ?



→ Bevor gefeiert werden kann muss organisiert werden. Wir helfen Ihnen gerne dabei!

#### ORGANISATORISCHES

Wir haben immer Zeit für Sie.

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Ihren Besuch.

Äussern Sie Ihre Wünsche, wir werden Sie erfüllen.

→ **Nennen Sie uns bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass die genaue Gästezahl. Sie ist verbindlich für die Rechnungsstellung.**

→ **Bei der Menüwahl einigen Sie sich auf EIN MENÜ allenfalls ist eine Vegetarische Variante möglich**

#### Dekoration

Für Blumen sorgt unser Haus Florist.

Tisch Sträusschen ab Fr. 25.-

Arrangement ab Fr. 60.-

Grosse Tischdekorationen ab Fr. 200.-

**Ihre Menü-Karte**, bitte geben Sie uns den Titel des Anlasses bekannt oder wenn Sie möchten einen speziellen Text und Ihr Firmen Logo.

#### Unsere Räume

Seebeizli bis 45 Personen

Himmelreich 20 bis 60 Personen

Stübli 1. Stock 10 bis 30 Personen

→ **Verlängerung:** ab Mitternacht müssen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 50.- pro Stunde und Mitarbeiter in Rechnung stellen.

#### Seminare

Gerne stellen wir unsere Räume und Infrastruktur auch für Seminare und Vorträge zur Verfügung.

Saalmiete pro Tag inklusive Infrastruktur Fr. 100.00

Wenn Sie bei uns den Lunch und oder das Dîner einnehmen schenken wir Ihnen die Saalmiete.

Pausenverpflegung Fr. 35.00 pro Person mit Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser, Softgetränke, Gipfeli, Brötchen, Süssgebäck und Früchte.



### **Menü 1 – Heimatgefühle**

**CHF. 67.00**

Bunter Salat von Saisonaler frische und Zusammenstellung

\*\*\*

Bündner Gerstensuppe mit Bündner Trockenfleisch Tatar

Hausgemachtes Rosmarinbrot

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

Rösti, Gemüsebouquet

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleglace

### **Menü 2 – Viva Italia**

**CHF. 78.00**

Antipasti

mit grilliertem Pulpo – Crevetten – Fenchelsalami – Parmaschinken – Grillgemüse

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikum – Panna-cotta und Parmesangebäck

\*\*\*

Brasato di Manzo al Merlot

(in Merlot geschmorter Rinderbraten)

Polenta Soufflé

Gemüsebouquet

\*\*\*

Tirami-su und Caramrlglace

### **Menü 3 – Salut la France**

**CHF. 82.00**

Streifen vom Wolfbarsch gebacken



mit Saisonalen Salaten und Zitronen-Crème fraîche

\*\*\*

Rindskraftbrühe mit Gemüse und Sherry

\*\*\*

Boeuf Bourguignon

Zartes mageres Rinderragoût in Burgunder geschmort

mit Zwiebelchen und Champignon

Kartoffelstampf Macaire

Gemüsebouquet

\*\*\*

Apfel – Tarte – Tatin mit Zimtglace und halbgeschlagenem Rahm

#### **Menü 4 – Leibspeise**

CHF. 92.00

Variation vom Schottischen Biolachs

mit Tatar – Sashimi – Terrine – Wasabisauce – Salatbouquet

\*\*\*

Kresseschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Kalbscarré im Ofen glaciert

Steinpilze – Rahmsauce

Hausgemachtes Nudelnest – Gemüsebouquet

\*\*\*

Schokoladen – Mousse – Törtchen mit Himbeeren

#### **Menü 5 – Gruss vom Bodensee**

CHF. 82.00

Egli – Knusperli mit Tataresauce

\*\*\*

Bouillabaisse von Bodenseefischen – Sauce Rouilli – Knoblauchcroûtons

\*\*\*

Zanderfilet mit Kräutern auf der Haut gebraten

angerichtet auf Erbsen – Wasabipüree

Strohkartoffeln

\*\*\*

Apfelsüppchen – Apfelsorbet – Apfelbeignet – Apfelcrème

#### **Menü 6 – Fernweh**

CHF. 80.00

Tuna Tataki (marinierter - gebratener Sushi Tuna)

mit Sesam – Kichererbsenmus – Ponzusauce

\*\*\*

Linsen – Curry – Kokossüppchen

\*\*\*

Gebratene Ente mit Soya und Sesam

Massaman – Curry



Basmatireis

\*\*\*

Karamalisierte Ananas und Mango – Kokoseis

### **Menü 7 – Gala - Klassiker**

**CHF. 137.00**

Entenleber Terrine – Bratapfel – Gänseleberis

Brioche

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ochsenschwanz Praline

\*\*\*

Seezungenroulade mit Champagnersauce und Kobikko Kaviar

Champagnerkraut – Blätterteiggebäck

\*\*\*

Limettensorbet – Qumquats – Moscato

\*\*\*

Kalbsmedaillon mit Trüffelbittersauce

Kartoffelsoufflé

Marktfrische Gemüse

\*\*\*

Dessert Tappas

### **Menü ohne Gänseleber**

**CHF. 109.00**

### **Menü 8 – Modern – Klein - Fein**

**CHF. 118.00**

3 Austern fin claire No 2

\*\*\*

Pulpo Carpaccio mit Curry Espuma

\*\*\*

Kleines Pot auf feu von der Barberie Ente

\*\*\*

Störfilet im Aprikosenduft

Dreierlei vom Rüeblü mit exotischen Gewürzen

\*\*\*



Dry Aged Ribey Beef saftig gebraten  
Cabernet – Sauvignonsauce  
Kartoffelstampf – Bunte Marktgemüse  
\*\*\*  
Dessert Tappas  
Grosse Auswahl an hausgemachten Desserts Portionenweise Angerichtet

## NACHHALTIG UND REGIONAL

### Regionales Menü

CHF. 110.00

Ochsen Tatare vom Schrofen Beef mit konfiertem Bio Ei  
Kartoffelcrêpe  
\*\*\*

Sautiertes Felchenfilet aus dem Bodensee  
auf Rahm Lauch – Gebäck  
\*\*\*

Am Stück gebratenes SWISSPRIME Kalbssteak mit Kräuterjus  
Tessiner Merlot Risotto  
Bunte Marktgemüse  
\*\*\*

Süssmostcrème - Apfelküchlein mit Zimtglace  
Schwyzer Grand Cru Schokoladenmousse  
\*\*\*

Auswahl von Schweizer Rohmilchkäsen – hausgemachtes Früchtebrot

Ohne Käse

CHF. 97.00

Ohne Vorspeise und ohne Käse

CHF. 80.00

### Regionales Buffet – Preis pro Person

CHF. 88.-

Nüsslialat mit Brotwürfel  
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsschaum  
CH Rindscarpaccio mit feinstem Olivenöl und Parmesan



Regionale Trockenfleisch Variation  
Kartoffelsalat mit Bauernspeck und Schnittlauch  
Rüebli Salat – Kabissalat  
\*\*\*  
Felchen Knusperli mit Tataresauce – Petersilienkartoffeln  
CH-Pouletschenkelragoût in Rotwein geschmort  
Schrofen Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce  
Butterrösti  
Spätzligratin mit Gemüse und mildem Appenzeller Käse  
\*\*\*  
Süssmostcrème mit Knuspergebäck  
Apfelkuchen mit Zimtglace  
Schokoladen Mousse hell und Dunkel  
Karamelbirnen mit Meringue

## Buffet Italy & France

CHF 98.00

Tomaten – Auberginencarpaccio mit Parmesanspänen  
Grill Gemüse  
Pulpo Carpaccio mit Zitronenöl  
Vitello tonnato  
Taboulé mit grillierter Riesencrevette  
Mörschwiler Pouletbrüstchen mit Ananas  
Brot – Tomatensalat – Frische Saisonsalate mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*  
Zanderfilet mit Zitronenbutter  
Kalbsschulterwürfel in Gemüse – Safransauce  
Coq au Vin  
Saftiges Roastbeef mit Sauce Bearnaise  
\*\*\*  
Hausgemachte Ravioli mit Ratatouillesalsa  
Kartoffelgnocchi mit Salbei und Gorgonzola  
Bunte Gemüseplatte  
Kartoffelgratin  
Tomnaten Pilawreis  
\*\*\*  
Tirami – su Klassisch  
Grand Cru Schokoladenmousse  
Crème Brûlée  
Schokoladentorte  
Bunter Fruchtsalat  
Verschiedene Eissorten  
\*\*\*

**Mit Ausgewählte Käsen Zum Dessertbuffet**

CHF. 108.-



## **BUFFET ASIA**

CHF. 105.00

Thailändischer Pouletsalat  
Glasnudelsalat mit Crevetten  
Tuna Tataki mit Wasabi Espuma  
Spicy Rindfleischsalat mit papaya  
Kokos Currysuppe  
Bunte Salatvariation mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*  
Buntbarsch in Kokos gebacken mit Ananasa Chutney  
Sautierte Riesenkrevetten mit Chili und Koreander  
Rotes Thai Curry mit Poulet  
Sous vide gegarter Rindshuftdeckel mit Sataysauce  
Nasi Goreng  
\*\*\*  
Fried Rice mit Ei  
Wokgemüse mit Sesam und Erdnüssen  
Gado Gado (Bunte Gemüse mit Kartoffeln Ei und Erdnussauce)  
Japanische Nudeln mit Tofu  
\*\*\*  
Glaciertes Schokoladenbrownie  
Ananas mit Pfefferminze  
Klebreis mit flambierter Mango  
Zitronengras Cheesecake  
Mango – Kokos – Grünteeglace

## **Thurgauer – Appenzeller Abend**

CHF. 75.00

Geniessen Sie einen zünftigen volkstümlichen Abend  
mit allem was dazu gehört.

**Vorspeisen als Minibuffet auf der Tischmitte serviert**  
Knusperiges Bürli – Appenzeller Mostbröcklisalat





Appenzeller Käsesalat mit Radieschen  
 Appenzeller Südwurst mit Senf  
 \*\*\*  
 Hauptgang auf Platten zum selber servieren

Frisch gebackener Fleischkäse vom Schrofenhof  
 Grilliertes Mörschwiler Mistkratzerli  
 Felchenfilet gebacken  
 \*\*\*  
 Kartoffelsalat – Kabissalat mit Kümmel und Speck  
 \*\*\*  
 Meringue mit Heidelbeerzonne  
 Thurgauer Apfeltörtchen  
 Schlorzifladen, Biberfladen Parfait

**Stellen Sie Ihr Menu Zusammen.**

**Vorspeisen kalt**

Bunter Salat von Saisonaler frische und Zusammenstellung	9.-
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saisonal)	12
Spargelsalat mit Erdbeern (Saisonal)	15
Birnen – Pecorino – Carpaccio mit Zitronenerbsen – Vinaigrette	14.-
Grillierte mediterrane Gemüse mit Kräuterpesto und gratiniertem Ziegenfrischkäse	16.-
Variation vom Schottischen Lachs mit Kräuter-Crème-fraîche und Salatbouquet	21.-
Lachstatare auf Avocado mit Wasabi-Kaviar und Wachtel-Spiegelei im Salatbeet mit Zitronendressing	19.-
Perlhuhnterriner mit Ananas Chutney und Carpaccio	16.-
Antipasti von Grillgemüse – Fenchelsalami – Coppa – Rohschinken fritierte Apfelkapern – Oliven	22.-
Entenleberterriner mit Bratapfel und Brioche	28.-
Rauchlachs und Stör auf Kartoffelstampf mit Crème fraîche – Tobiko Kaviar	24.-

**Suppen**



SEEGASTHOF SCHIFF

---

Klare Fleischkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry	10.-
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein	10.-
Kressesuppe mit grillierter Jakobsmuschel	14.-
Lauch-Kartoffelsuppe mit gebratenen Ruchbrotwürfeli	10.-
Pastinakensüppchen mit Zimtschaum und Wachtelbrust	14.-
Curry-Zitronengrassuppe mit Milchschaum und Geflügelpraline	12.-
Klare Tomaten-Consommé mit Tomaten-Ricotta-Ravioli	12.-
Spargelsuppe mit frischen Erdbeern ( Saisonal )	12.-
Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Knoblauchbrot und Rouilly	18.-

### Warme Vorspeisen

---

Gebratene Bodensee - Eglifilet mit Blattspinat - Vanille Orangenbutter	28.-
Kalbfleisch-Ravioli mit Salbei und Parmesan auf Tomate-Mascarpone sauce	18.-
Oliven-Gnocchi mit Dattel-Tomaten und grillierten Riesen-Crevetten	24.-
Kross gebratenes Zanderfilet mit Basilikum-Pesto auf Ruccola	24.-
Kleine Bouillabaisse nach provençalischer Art mit Croûtons und Rouille	28.-
Lachs-Timbale gefüllt mit Morchelragoût auf Blattspinat	26.-

### Vegetarische Hauptgerichte

---

Steinpilzravioli auf Parmesansauce – Basilikum Pesto	24.-
Im Haus gemachte Spaghetti mit mediterranen Gemüsen Tomatensauce	22.-
Gerstenrisotto mit Maxim Kartoffeln Wirsingkopf mit Pilzen und Karottenstroh	28.-
Auberginen Tatar mit Parmesanmousse Parmesanchips – Parmesaneis – Tomatenvinaigrette – Wildkräutersalat	28.-
Gefüllte Peperoni mit Gewürz Couscous Tomaten - Zucchettisauce	26.-



### Hauptgerichte Fisch

---

Bodensee Zanderfilet auf der Haut gebraten Risotto Saison Gemüse	38.-
Bodensee - Felchenfilets gebraten mit Apfel und Basilikum Spargel – Kokos – Limettensauce – Basmatireis	32.-
Gedämpfte Bodensee - Saiblingsfilet mit Basilikum Zitronenrisotto und Spargeln	34.-
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit glacierten Dill-Gurken und Wasabi-Kartoffelstock	34.-
Lachsmittelstück im Ofen geschmort mit Pilzen und Tomaten auf Crevettenravioli mit Safransauce – feiner Blattspinat	34.-

### Hauptgerichte Fleisch

---

Im Ofen gebratenes Kalbscarré mit Steinpilzen und Cognacrahmsauce mit hausgemachten Nudeln und Saison-Gemüse	42.-
Kalbskrone mit Kräutern im Ofen gebraten – Rotweinsauce Kartoffelstampf – Spargeln	43.-
Kalbsmedaillon an Thurgados - Rahmsauce mit Savoyer Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	38.-
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	45.-

Spargeln, Hausgemachte Nudeln	
Kalbfleischroulade mit Morchelfüllung und Cognacsauce Hausgemachte Nudeln und Gemüsebouquet	38.-
Geschmorte Kalbfleisch-Würfel an Safransauce mit Steinpilz-Nudeln und Marktgemüse	32.-
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcherart Rösti und Gemüsebouquet	34.-
Bisonfilet am Stück gebraten an Kräftiger Rotwein-Marksauce mit Rosmarin-Kartoffelstock und Gemüsebouquet	52.-
Rindsfilet-Tournedos Rotweinsauce Pommes Château mit Rosmarin und Marktgemüse	44.-
Entrecôte Château vom Grill mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Marktgemüse	42.-
Brasato di manzo al Merlot (Rindsbraten mit kräftiger Merlotsauce) Polentasoufflé und Gemüsebouquet	36.-
Boeuf Bourguignon (Rindsragoût nach Burgunderart) Spätzli und Gemüsebouquet	36.-
Pouardenbrust mit Rosmarin gebraten Bratkartoffeln – Marktgemüse	28.-
Rücken vom Schrofen Freilandschwein mit Schalotten – Feigenragoût Kartoffelstampf – feine grüne Bohnen	32.-
Schweinsfilet-Medaillon mit Senfkruste, Paprika-Rahmsauce mit Hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	36.-
Lamm-Entrecôte im Kräutermantel mit Thymiansauce Bratkartoffeln und Marktgemüs	36.-

## Dessert

---

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Rahm	15.-
Erdbeer-Mascarpone –Crème mit Erdbeern ( Saisonal )	14.-
Erdbeern mit Vanille Glace und Rahm ( Saisonal )	12.-
Schokoladen Dreierlei mit Kuchen, Schoko Mousse, Schoko-Chiliglace, Rahm	15.-
Panna – cotta mit Beersauce und Beeren – Pfeffersalat	12.-



Apfelküchlein in Karamelsauce mit Rosmaringlace und Vanillerahm	12.-
Apfel-Törtchen Tatin mit Nougat-Glace und halbgeschlagenem Rahm	12.-
Dessert Tappas für Liebhaber Grosse Auswahl an hausgemachten Desserts alle Portionenweise Angerichtet.	18.-
Crème brûlée Gebäck und marinierten Früchten	12.-
Tirami-su mit Amaretto di Saronno	10.-
Hausgemachte Sorbets mit oder ohne Geist mit in Grand-Marnier marinierten Früchte	12.- / 8.-
Hausgemachte Kuchen Torten Apfelkuchen, Wähen mit Saisonfrüchten, Apfelstrudel, Schokoladentorte Zitronenkuchen, Zitronentarte, Nusskuchen, Gugelhupf	
Käse – Auswahl mit hausgemachtem Chutney und Feigensenf	15.