



SEEGASTHOF SCHIFF

Hafenstrasse 28  
CH-8593 Kesswil

Tel. +41 (0)71 463 18 55  
info@seegasthofschiiff.ch  
www.seegasthofschiiff.ch

## Herzlich willkommen im Seegasthof Schiff

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Schiff Kesswil.  
Fühlen Sie sich wohl, geniessen Sie das  
einmalige Ambiente dieses Riegelbaus  
aus dem 18. Jahrhundert.

Verbringen Sie bei uns gemütliche  
Stunden mit lieber Gesellschaft.  
Beste Produkte, saisonal und möglichst  
aus der Region, klar inszeniert –  
gleichzeitig genial einfach! Unsere Küche  
ist unverfälscht, aber raffiniert, harmonisch  
und doch aufregend.

Schön Sie bei uns zu haben,  
Ihre Gastgeber, Maria und Martin Marty

## Saison Spezialitäten

alle Preise in CHF. und inklusive 8 % Mwst

# Was ist los im Schiff?

Am 4. Oktober eröffnen wir unser Fondue Stübli im ersten Stock.

Geöffnet von Mittwoch bis Samstag ab 18.00h

Im Seebeizli und im Himmelreich verwöhnen wir Sie mit unserer Fisch und Fleisch Spezialitäten Küche.

September Oktober 2017  
Wild Spezialitäten

Oktober November 2017  
Kalbs Gourmet Metzgete

November Dezember 2017  
Fisch und Meerfrüchte Spezialitäten

Am 3. November 2017  
ist der Goldene Fisch Anlass bei uns.  
Wir zelebrieren ein spezielles Fisch Menü in  
5 Gängen.  
Menü inklusive Apéro CHF. 72.-  
Reservieren Sie sich Ihren Tisch rechtzeitig!

Verlangen Sie unsere Menüvorschläge für Ihre  
Familienfeier - Ihren Geschäfts Anlass  
Weihnachtessen.

Wir machen Ihnen ein tolles Angebot.

Weihnachten  
24. und 25. geöffnet

Sylvester

Wir feiern mit einem schönen Menü den Jahres  
Ausklang und begrüßen das Neue Jahr mit  
Musik

## dessert

<b>Caramelisiertes Apfeltörtchen</b> Vanilleglace - Rahm	12
<b>Dreierlei von der Zwetschge</b> Zwetschgen Kuchen - Crème - Kompott	15
<b>Sablé von der weissen Schokolade</b> Marzipanglace - Eierlikör	15
<b>Hausgemachte Meringue</b> geschlagener Rahm Zwei Kugeln Glace nach Wahl	10 14
<b>Zartbitter Schokoladenmousse</b> Rahm - Gebäck - Früchte	15
<b>Thurgauer Käseauswahl</b>	16

## mini sweets zum mini preis

Wir servieren Ihnen Desserts in kleinen Portionen

Schokoladenmousse	7
Affogato ( Espresso auf Vanilleglace Rahm)	7
Schokoladenglace mit Williams	9
Vanilleglace mit Malt Whisky Likör	9
Panna cotta	7

## Agenda

alle Preise in CHF. und inklusive 8 % Mwst

## süss speisen – dessert

alle Preise in CHF. und inklusive 8 % Mwst

Giolito heisst Freude und Genuss!

Wir sind stolz Ihnen das BESTE EIS

der Welt anbieten zu können. (Weltmeister 2012)

Giolito verwendet keine künstlichen Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel sowie Aromastoffe. Es werden nur beste Rohprodukte, Frischmilch, Rahm, Eier und frische Früchte verarbeitet

## sorbets - coupes

<b>Whisky</b>	12
2Kugeln Whiskiglace - Drambui Singel Malt Whiskylikör - Rahm	
<b>Wiener Eiskaffee</b>	11
Café Barista Rahmglace – heisser Espresso Rahm – Gebäck	
<b>Traubensorbet</b>	9.50
mit Prosecco	12
<b>Apfelsorbet</b>	9.50
mit Thurgados	12
<b>Limoncello Sorbet</b>	9.50
mit Limoncello	12
<b>Zitronensorbet</b>	9.50
mit Vodka	12
<b>Coupe Danemark</b>	12
3Kugeln Vanilleglace – warme Schokoladensauce – Rahm	

## unsere aromen

Vanille	
Schoko Chili	
Café Barista	
Amaretto	
Whisky	
Limoncello	
Zitrone	
Apfel	
Traubensorbet	
1 Kugel Glace	4.50
2 Kugeln Glace	6.50
Jede weitere Kugel Glace plus	2
Portion Schlagrahm	1.50

Der Chef, Martin Marty empfiehlt Ihnen  
frisch vom Markt – Saison Spezialitäten

## Menü

ab 2 personen

### Amuse Bouche

Kartoffelstampf mit Onsenei  
schwarzen Trüffel

18

Kürbissuppe mit Curry parfümiert  
Kürbiskrokant - Kürbis Glace

10

Rindsfiletscheiben - Eierschwämmli

Kräuterbutter

Risotto - Marktgemüse

48

Kleine Dessert Variation

15

Menu CHF. 75.-

## Ernte Zeit Schlemmerzeit

Steinpilz Ravioli auf Pilzragoût	28
Blattspinat - Parmesansauce	
Appenzeller Südwurst Ravioli	24
Meerrettichsauce Lauchjulienne	
Gebratener Kürbis - Ziegenfrischkäse	22
Kürbiskrokant - Honig	
Gebratenes Gemüse mit Zitrone - Tomaten	24
Olivenöl - Brotcroûtons	
Im Haus gemachte Spaghetti	24
Tomatensauce mit Peperoncino - Basilikum Pesto Parmesan	

glace

alle Preise in CHF. und inklusive 8 % Mwst

Herbstküche

alle Preise in CHF. und inklusive 8 % Mwst

## vorspeisen – suppen- salate

<b>Tatar vom Weiderind</b>	24/28
Mild – medium – feurig confiertes Eigelb – Rotweinschalotten	
<b>Gratiniertes Markbein mit Kräutern</b>	14
geröstetes Hausbrot	
<b>Pulpo mit Knoblauch gebraten</b>	24
mit kleinem Salatbouquet	
<b>Burrata auf Tomaten</b>	15
Burrata, der feinste Mozzarella, im Kern noch ganz weich, eine Delikatesse – Basilikum – feinstes Olivenöl	
<b>Bunter Blattsalat – Eierschwämmli</b>	16
Kräuter – geröstete Kerne – Croutons	
<b>Knackige Blattsalate</b>	9
von Tägerwiler Gemüsebauern – hausgemachtes Balsamico Dressing	
<b>Bunt gemischter Salat</b>	11
Rettich – Karotten – Gurken – Randen – Staudensellerie – Kräuter – Kresse von Tägerwiler Gemüsebauern hausgemachtes Balsamico Dressing	
<b>Randen – Kokossuppe</b>	10
Kokoschips – Raspeln und Schaum	
<b>Kürbissuppe mit Curry parfümiert</b>	10
Kürbiskern Krokant – Kürbis Glace	
<b>Crevetten Bisque</b>	15
kräftige Krustentier Rahmsuppe mit Cognac verfeinert – gebratene Crevetten – Pulpo	

## hauptgerichte

<b>Kalbsmedaillon mit Eierschwämmli</b>	42/38
Hausgemachte Nudeln – Marktgemüse	
<b>Kalbsschnitzel Wiener Art</b>	32/36
vom Schrofen Kalb – Pommes frites Marktgemüse	
<b>Lamm Entrecôte rosa gebraten</b>	36
Thymianjus – Risotto – Marktgemüse	
<b>Rindsfilet vom Schrofenhof</b>	51
Markbein – Trüffelsauce – Pommes frites – Marktgemüse	
<b>Pouletbrust mit Rosmarin gebraten</b>	32
Gemüse Pot au feu mit Kartoffelchen – kräftige Rotweinsauce	

### Unser Fleisch

Wir beziehen unser Fleisch vom Schrofenhof  
Kreuzlingen

Kalb, Rind, Schwein, Kaninchen, Geflügel –  
Schweiz

Lamm – Schweiz – Irland – Neuseeland

Garstufen bei unserem Rindfleisch:

Roh – bleu – rare 35°

Blutig – saignant – medium rare 45°

Rosa – a point – medium well 55°

Durch – bien cuit – well done 65°

## vorspeisen

alle Preise in CHF. und inklusive 8 % Mwst

## fleisch

alle Preise in CHF. und inklusive 8 % Mwst