

Restaurant Schloss Seeburg

Liebe Gäste

Herzlich willkommen. Wir freuen uns sehr, Sie in den Schlossmauern der Seeburg am Bodenseeufer begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Auf unserer Speisekarte finden Sie viele regionale Gerichte, welche von unserem Küchenchef Marc Wöhrle und seinem Team liebevoll zubereitet werden.

Wir achten auf Saisonalität und freuen uns, Sie immer wieder aufs Neue begeistern zu dürfen.

Die Geschichte der Seeburg

Die Seeburg wurde im Jahre 1598 als Freisitz des Konstanzer Junkers Jakob Attenholz erbaut. Während der Belagerung 1633 wurde es durch schwedische Fackeln abgebrannt und im Jahre 1664 als ausgebranntes Schössli weiterverkauft.

Das Kloster Kreuzlingen baute es wieder auf, bevor es nach der Klostersaufhebung an den Kanton Thurgau ging. Von 1833-1850 beherbergte es das Thurgauer Lehrerseminar.

1870 wurde das Schloss zum heutigen Aussehen umgebaut. Seit 1958 ist das Schloss im Besitz der Stadt Kreuzlingen und wurde von 1982–1984 umfassend renoviert. Bis zur Seeaufschüttung in den sechziger Jahren stand die Seeburg direkt am Ufer des Bodensees. Seit 1993 befindet sich im Schloss ein Restaurant.

Sie planen einen Anlass

Unsere Räumlichkeiten im ersten Stock mit dem Blauen Saal, dem Intarsienzimmer und dem Burgzimmer, sowie dem Gewölbekeller im Untergeschoss laden zum Feiern ein. Gerne führen wir Sie durch das Haus und stellen Ihnen eine unverbindliche Offerte zusammen. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter. Wir freuen uns schon heute, Ihrem Anlass den passenden Rahmen zu verleihen.

Das Restaurant Schloss Seeburg-Team
und Ihre Gastgeber Jacqueline und Matias Bolliger



Wintermenu "Seeburg"

In der kalten Jahreszeit empfiehlt Ihnen unser
Küchenchef Marc Wöhrle ein leckeres, saisonales 3-Gang Menu.
Unsere Küchenbrigade wünscht Ihnen "en guete"
und viel Vergnügen beim geniessen.

Aperoempfehlung

Prosecco mit hausgemachtem Steinkleesirup
CHF 8.5

Hokkaido-Kürbiscremesuppe
Kürbiskernöl

5

Zanderfilet gebraten

Prosecco-Apfel Sauerkraut | Kartoffeln aus dem Albulatal

5

Parfait von der Mandarine

Grand Marnier | Bernrain Schokolade | Kumquat

Menu 3-Gang CHF 60



Küchenchef Marc Wöhrle



Schloss Menu

Nüsslisalat

gebratene Waldpilze | Ei



Schwarzwurzelsuppe | Randenschaum



Steinpilzravioli | Ruccolapesto

Dörrtomaten | Pinienkerne



Kalbshuft im Vakuum gegart | Orangenpfeffer

Wintergemüse | Knusperkartoffeln

oder

Schweizer Felchenfilet gebraten | Rieslingschaum

Tägerwiler Gemüse | Birnen-Baumnuss Risotto



Parfait von der Mandarine

Grand Marnier | Bernrain Schokolade | Kumquat

Menu 5-Gang

85

Erweitern Sie Ihr Menu auf 7 Gänge mit einem leichten
Erfrischungszwischengang und einem Thurgauer Käseteller

105

Kalte Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat aus dem Tägermoos 9
Granatapfel | Baumnuss

Nüsslisalat 14
gebratene Waldpilze | Ei

Lachsforellenfilet | hausgebeizt 18
Mandarine | Nüsslisalat

Rindstatar 50 gr. | 100 gr. | 150 gr. 19 | 27 | 32
kleines Salatbouquet
Toast | Butter | Cognac

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem Balsamicodressing.


Suppen

Rieslingsuppe 14
Riesling x Sylvaner vom Weingut Burkhart | Bündnerfleischcracker

Hokkaido-Kürbiscremesuppe 12
Kürbiskernöl

Schwarzwurzelschaumsuppe 18
Thurgauer Schrimp

Vegetarisch | Vegan

Kichererbsenbällchen | Kokos-Zitronensauce klein | gross  18 | 24
Tägerwiler Gemüse | ProSpecieRara Albula Kartoffeln

Steinpilzravioli | Ruccolapesto klein | gross 22 | 28
Dörrtomaten | Pinienkerne

Schlossklassiker

Eglifilets 36
im Knusperteig | Apfel-Mayonnaise
Blattspinat | Kartoffeln

Kalbsleberli 37
Thurgados | Apfelwürfeli
Ziegelhofgemüse | Rösti

Dry Aged Kotelette vom Thurgauer Landschwein 37
Chocolate Stout Jus
Winterliches Schmorgemüse | Spätzli

Fisch

Schweizer Felchenfilet | gebraten 36
Rieslingschaum
Tägerwiler Gemüse | Birnen-Baumnuss Risotto

Zanderfilet | gebraten 38
Honig-Kräutersauce
Prosecco-Apfel Sauerkraut | Kartoffeln aus dem Albulatal

Seeteufelmedaillon aus der Bretagne | gebraten 45
Safransauce
Blattspinat | Kürbispüree

Fleisch

Osso Bucco vom Kalb „Cremolata“ 42
Winterliches Schmorgemüse | Polenta

Kalbshuft im Vakuum gegart | Orangenpfeffer 48
Honigjus
Wintergemüse | Knusperkartoffeln

Pouletbrust vom Alpstein 36
Apfeljus
Tägerwiler Gemüse | Birnen-Baumnuss Risotto

Süsses

Parfait von der Mandarine 13
Grand Marnier | Bernrain Schokolade | Kumquat

Apfeltarte 14
Karamell | Vanilleglace
Frisch aus dem Ofen | ca. 20 Minuten Backzeit

Vermicelles 11
Meringues | Vanilleglace

Mini Desserts 4.5
Crema Catalana
Schoggimousse weiss
Schoggimousse dunkel
Lavendel-Limetten Panna Cotta

pro Stück

Käse

Käseteller vom Chäs Renz und der Käserei Studer 15
4er Selection | Tessiner Feigenchutney

Allergien | Unverträglichkeit

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittel-unverträglichkeit leiden. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die einzelnen Gerichte.

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

Schweizer Fleisch

Felchenfilet Schweiz | Zander Estland | Seeteufel Bretagne

Egli Schweiz/Deutschland | Shrimps Schweiz | Lachsforelle Italien (Zucht)

Wlan | Seeburg Guest | Seeburg8280

Regionale Partner

Fleisch

Metzgerei Bolliger

Kreuzlingen | Berg

Käse

Chäs Renz

Käserei Studer

Weinfelden

Amriswil

Fruchtsäfte

Biotta AG

Tägerwilen

Brot | Backwaren

Bäckerei Mohn

Bäckerei Bürgin

Kreuzlingen

Kreuzlingen

Salat | Gemüse | Früchte

Gemüsezentrale

Ziegelhof | Familie Böhler

Tägerwilen

Tägermoos

Sprossen

Sprossana

Mauren

Naturöl | Rapsöl

Kressibucher Naturöl GmbH

Herdern

Balsamischer Apfelessig

Daniele Manufaktur AG

Schaffhausen

Fisch | Kaviar

G. Bianchi AG

Zufikon

Shrimps

Familie Mayer

Zuben

Eier

Mühli-Ei

Homburg

Chicorée Kaffee

Ekkharthof

Lengwil

Schokolade

Chocolat Bernrain

Kreuzlingen

Events im Schloss

Silvester | 31. Dezember 2017 | ab 19 Uhr

im Restaurant

Starten Sie den letzten Abend im alten Jahr mit einem Glühweinapéro am Lagerfeuer und anschliessendem 5-Gang-Menü.
CHF 120|Person

im Blauen Saal

Starten Sie den letzten Abend im alten Jahr mit einem Glühweinapéro am Lagerfeuer und anschliessendem Silvesterbuffet inkl. Dessert.
CHF 85|Erwachsener
CHF 55|Kind (6 bis 12 Jahre)

ab 22.00 Uhr Musik von Robert Bartha im Gewölbekeller.

Brunchbuffet | 10 bis 14 Uhr

Starten Sie den Sonntag von Oktober bis Mai mit einem ausgiebigen Brunch im Saal vom Restaurant Schloss Seeburg. Verschiedene kalte und warme, salzige und süsse Köstlichkeiten sowie Frucht- und Gemüsesäfte warten auf Sie. Alle Speisen und Säfte sind inklusive. Reservation erforderlich.

CHF 39.– pro Erwachsener
CHF 18.– pro Kind (6 bis 12 Jahre)

Valentinstag | 14. Februar 2018 | ab 19 Uhr

Überraschen Sie Ihre/n Liebste/n mit einem 4-Gang Menü in romantischer Schlossatmosphäre.

CHF 85.- pro Person

Weitere Events finden Sie auf unserer Homepage



Reservieren Sie Ihren Tisch schon heute.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Gutschein für Ihren gewünschten Event aus, damit Sie ihn verschenken und die Anlässe mit weiteren Gästen teilen und geniessen können.
