

## 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 Schlössli 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



## Frühlingsmenu "Seeburg"

---

Der Frühling naht mit grossen Schritten. Der Küchenchef Marc Wöhrle empfiehlt Ihnen 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

### Apfel-Sellerieschaumsuppe

Mandelknusper



Pouletbrust vom Alpstein | Apfeljus  
Tägerwiler Gemüse | Randen-Risotto



Apfelstrudel | klassisch trifft modern  
Apfelkompott | Rosinen | Vanillecrumble | Baumnussglace

Menu 3-Gang CHF 60



Küchenchef Marc Wöhrle



## Schloss Menu

---

Blattsalat aus dem Tägermoos  
Radiesli | Pekannüsse



Apfel-Sellerieschaumsuppe  
Mandelknusper



Hirschravioli | Petersilienöl  
Cranberries | Frühlingszwiebeln



Zanderfilet | gebraten | Safransauce  
Krautstiel | Tomate | Baumnuss | Casarecce



Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Pinot Noir Beeren | Fior di Latte

Menu 5-Gang

85

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

105

## Vorspeisen

---

Blattsalat aus dem Tägermoos 9  
Radiesli | Pekannüsse

Zweierlei aus See und Meer 22  
Lachsforelle | Jakobsmuschel | Apfel | Kräutersalat

Hirschravioli | Petersilienöl klein | gross 22 | 28  
Cranberries | Frühlingszwiebeln

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

Apfel-Sellerieschaumsuppe 13  
Mandelknusper

## Vegetarisch | Vegan

---

Kichererbsenbällchen | Blumenkohlcreme klein | gross  18 | 24  
Meeresspargel | ProSpecieRara Blaue St. Galler Kartoffeln

## Schlossklassiker

---

- Eglifilets** 36  
im Knusperteig | Apfel-Mayonnaise  
Krautstiel | Kartoffeln
- Kalbsleberli** 37  
Thurgados | Apfelwürfeli  
Ziegelhofgemüse | Rösti
- Dry Aged Kotelette vom Thurgauer Landschwein** 37  
Chocolate Stout Jus  
Tägerwiler Gemüse | Spätzli

## Fisch

---

- Schweizer Felchenfilet | gebraten** 36  
Kräutersauce  
Frühlingsgemüse | Randen-Risotto
- Zanderfilet | gebraten** 38  
Safransauce  
Krautstiel | Tomate | Baumnuss | Casarecce
- Wolfsbarschfilet | konfiert in Zitrusöl** 45  
Frühlingsgemüse | Petersilienwurzelpüree

## Fleisch

---

- Lammkarree | Sous Vide** 46  
Rosmarinhonig  
Pak Choi | Chili | Herzoginkartoffel
- Zweierlei vom Kalb** 49  
Im Chicoréekaffee geschmorte Bäggli | Rosa gegarte Huft  
Frühlingsgemüse | Petersilienwurzelpüree
- Pouletbrust vom Alpstein** 36  
Apfeljus  
Tägerwiler Gemüse | Randen-Risotto

## Süsses

---

Lauwarmer Schokoladenkuchen 14  
Pinot Noir Beeren | Fior di Latte

Apfelstrudel | klassisch trifft modern 14  
Apfelkompott | Rosinen | Vanillecrumble | Baumnussglace

Mini Desserts pro Stück 5  
Crema Catalana  
Schoggimousse weiss  
Schoggimousse dunkel  
Lavendel-Limetten Panna Cotta

## 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. 7.7% Mwst.  
Schweizer Fleisch | Lamm Australien  
Felchenfilet Schweiz | Zander Estland | Wolfsbarsch Bretagne  
Egli Schweiz/Deutschland

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

G. Bianchi AG

Zufikon

### Eier

Mühli-Ei

Homburg

### Chicorée Kaffee

Ekkharthof

Lengwil

### Schokolade

Chocolat Bernrain

Kreuzlingen

## Events im Schloss

---

### 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)

---

### Karfreitag | 30. März 2018

Zu unserer À la Carte Karte zaubert Ihnen unser Küchenbrigade feine Fischgerichte auf den Teller.

---

**Osterbrunch** | 1.& 2. April 2018 | ab 10 Uhr  
**Pfingstbrunch** | 20.& 21. Mai 2018 | ab 10 Uhr

Starten Sie Ostern und Pfingsten jeweils am Sonntag und Montag mit einem feinen Brunch.

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

---

### Seeburgtheater | 12. Juli bis 9. August 2018

Das Theaterstück beginnt jeweils um 20.30 Uhr. Davor servieren wir Ihnen das 3-Gang-Theatermenü.

CHF 109.– pro Person inkl. Theaterticket und 3-Gang-Menü  
Buchbar direkt über [info@see-burgtheater.ch](mailto:info@see-burgtheater.ch)

---

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.

---