

## 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



## Frühlingsmenu "Seeburg"

---

Der Frühling hat Einzug gehalten. Unser Küchenchef Marc Wöhrle empfiehlt Ihnen ein leckeres, saisonales 3-Gang Menu. Die Küchenbrigade wünscht Ihnen "en guete" und viel Vergnügen beim geniessen.

### Aperoempfehlung

Prosecco mit hausgemachtem Steinkleesirup  
CHF 8.5

### Spargel-Vanilleschaumsuppe

5

Schweizer Felchenfilet | gebraten  
Safransauce  
Frühlingsgemüse | Bärlauchrisotto

5

Rhabarbervariation  
Bernrainschokolade | Vanille

Menu 3-Gang CHF 60



Küchenchef Marc Wöhrle



## Schloss Menu

---

Blattsalat aus dem Tägermoos  
Radiesli | Pekannüsse



Rieslingsuppe  
Bündnerfleischcracker



Spargel-Bärlauchrisotto  
Waldpilze



Pouletbrust vom Alpstein  
Portweinjus  
Konfierte Tomaten | Grillgemüse | Riebelmaistaler



Cheesecake  
Limetten | Erdbeeren | Demi Sel Glace

Menu 5-Gang

85

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

105

## Vorspeisen

---

Frühlingsblattsalat aus dem Tägermoos Radiesli   Pekannüsse	9
Thunfisch Tataki   FOS zertifiziert Spargel   Wasabi   Apfel	22
Spargelsalat Schlosskräuter   Parmesanchip   Erdbeerdressing	18
Rindstatar kleines Salatbouquet Toast   Butter   Cognac	50 gr.   100 gr.   150 gr.    19   27   32

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem Balsamicodressing.


## Suppen

---

Rieslingsuppe Riesling x Sylvaner vom Weingut Burkhart   Bündnerfleischcracker	14
Spargel-Vanilleschaumsuppe	13

## Vegetarisch | Vegan

---

Kichererbsenbällchen   Blumenkohlcreme Spargel   Blaue St. Galler Kartoffeln ProSpecieRara	klein   gross 	18   24
Spargel-Bärlauchrisotto Waldpilze	klein   gross	22   28

## Schlossklassiker

---

**E**glifilets 36  
im Knusperteig | Apfel-Mayonnaise  
Krautstiel | Kartoffeln

**K**albsleberli 37  
Thurgados | Apfelwürfeli  
Ziegelhofgemüse | Rösti

**D**ry Aged Kotelette vom Thurgauer Landschwein 38  
Café de Paris  
Grillgemüse | Country Fries

## Fisch

---

**S**chweizer Felchenfilet | gebraten 36  
Safransauce  
Frühlingsgemüse | Bärlauchrisotto

**Z**anderfilet | gebraten 38  
Kräuterkruste  
Krautstiel | Safrangnocchi

**W**olfsbarschfilet | konfiert in Zitrusöl 45  
Frühlingsgemüse | Spargel-Kartoffel Pot au feu

## Fleisch

---

**L**ammkarree | Sous Vide 46  
Kräuterkruste  
Frühlingsgemüse | Bärlauchrisotto

**T**hurgauer Rindfleischspiess 44  
Pommery-Senfsauce  
Konfierte Schalotten | Grüner Spargel | Country Fries

**P**ouletbrust vom Alpstein 36  
Portweinjus  
Konfierte Tomaten | Grillgemüse | Riebelmaistaler

## Süsses

---

<b>Cheesecake</b>		14
Limetten   Erdbeeren   Demi Sel Glace		
<b>Rhabarbervariation</b>		14
Bernrainschokolade   Vanille		
<b>Mini Desserts</b>	pro Stück	5
Crema Catalana		
Schoggimousse weiss		
Schoggimousse dunkel		
Lavendel-Limetten Panna Cotta		

## Käse

---

<b>Käseteller vom Chäs Renz und der Käserei Studer</b>		15
4er Selection   Tessiner Feigenchutney		

## Allergien | Unverträglichkeit

---

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit 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 Griechenland (Zucht)  
Egli Schweiz/Deutschland | Thunfisch Pazifik FOS zertifiziert

Wlan | Seeburg Guest | Seeburg8280

## Regionale Partner

---

### Fleisch

Metzgerei Bolliger

Kreuzlingen | Berg

### Wild

Jagdgesellschaft

Kreuzlingen

### 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

### Kräuter

Schlossgarten Schloss Seeburg

Kreuzlingen

### 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

## Weine im Offenausschank

---

### UNSER HAUSWEIN

		1dl	7.5dl
Müller Thurgau Weingut Burkhart   Ottenberg   Schweiz	Müller Thurgau 2016	7.5	49
Pinot Noir Classic Weingut Burkhart   Ottenberg   Schweiz	Pinot Noir 2016	9	59

### WEISSWEIN

Contrada Bianco di Merlot  Weingut Guido Brivio   Mendrisio   Schweiz	Merlot 2016	7.5	49
Sauvignon blanc  Weingut Paladin   Veneto   Italien	Sauvignon blanc 2016	6	39
Vermentino Azienda Agricola Valentini   Toskana   Italien	Vermentino 2016	7	45
Chardonnay Domaine de l'herbe Sainte   Südfrankreich	Chardonnay 2015	6	39

### ROTWEIN

Pra Rosso Merlot Weingut Guido Brivio   Mendrisio   Schweiz	Merlot 2014	6.5	44
Concerto Montegrosso d'Asti Casa Fontana   Piemont   Italien	Barbera   Cabernet Sauvignon 2013	7	45
Monteregio Rosso Azienda Agricola Valentini   Toskana   Italien	Merlot   Cabernet Sauvignon   Sangiovese 2015	7	45
Figuero 12 García Figuero   Ribera del Duero   Spanien	Tempranillo 2014	8.5	56

### ROSEWEIN

Pinot Noir Rose Weingut Laible   Baden   Deutschland	Pinot Noir 2016	8.5	55
---	--------------------	-----	----

### SÜSSWEIN

Chateau Doisy Vedrines Sauternes   Bordeaux	Sauvignon Blanc   Sémillon 2012	5cl 8.5	7.5dl 120
Winner Süss Weingut Burkhart   Ottenberg   Schweiz	Siegerrebe 2015	5cl 8	5dl 80



## SCHAUMWEIN

	1dl	7.5dl
Prosecco Dry Paladin	7.5	46
Champagner Feuillatte Brut Reserve	12	80

Viele weitere Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte.

## Alkoholfreie Aperitiv

---

Hausapero - Meluva Saft einer rotfleischigen Apfelsorte - Trauben Kreation - Beat Beerli   Hörhausen und Michael Burkhard   Weinfelden	1dl 5.5	7.5dl 36
San Bitter	1dl	4.2

## Frucht- und Gemüsesäfte

---

Granini   Orangensaft	2dl	4.5
Granini   Tomatensaft	2dl	4.5
Biotta Säfte Rüebli   Randen	1dl 2dl	3.8 7.5
Gemüsegarten   Cassis	5dl	18

## Weinhaltig | Bitter

---

Campari	23.0 Vol%	4cl	7.5
Martini Bianco	15.0 Vol%	4cl	7.5
Martini Extra Dry	18.0 Vol%	4cl	7.5
Martini Rosso	15.0 Vol%	4cl	7.5
Cynar	16.5 Vol%	4cl	7.5
Ramazotti	30.0 Vol%	4cl	7.5
Averna	29.0 Vol%	4cl	7.5
Aperol	11.0 Vol%	4cl	7.5
Fernet Branca	39.0 Vol%	4cl	7.5
Appenzeller	29.0 Vol%	4cl	7.5
Soda   Saft   Zusätze zu Aperitivgetränken			+ 3

## Mineral | Süssgetränke

---

Appenzeller Mineralwasser mit   ohne	3.3dl	4.5
	5dl	5.9
	1Liter	9
Rivella	3.3dl	4.5
Coca Cola	3.3dl	4.5
Coca Cola Zero	3.3dl	4.5
Schweppes Bitter Lemon	2dl	4.5
Schweppes Tonic	2dl	4.5
Eistee   Fuse Tea	3.3dl	4.5
Möhl Schorle	3.3dl	4.5

## Bier

---

### VOM FASS

	2dl	4
Huusbier   Naturtrübes Lager	3dl	4.4
Brauerei Schützengarten	5dl	5.8

### FLASCHEN

Xlinger-Chrüzlinger Pfütze   Naturtrübes Lager		
Verein X-linger Brauerei	3.3dl	6.5
Schützengold   Alkoholfrei		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	4.5
Edelspez   Lager		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	4.5
Swiss Chocolate Stout		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5
Vadian Pale Ale		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5
India Pale Ale		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5
Weisser Engel   Weizen		
Brauerei Schützengarten	5dl	5.8
Gallus 613   Old Style Ale		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5

## Saft

---

Möhl Saft vom Fass   Trüb	5dl	5.8
Möhl Saft vom Fass   Trüb   alkoholfrei	5dl	5.8

## Events im Schloss

---

[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)

---

[Seenachtfest-Menu](#) | 11. August 2018 | ab 19 Uhr

Vor dem Feuerwerk servieren wir Ihnen ein saisonales 3-Gang Menu, damit Sie sich danach gestärkt das Feuerwerk anschauen können.

CHF 65. – pro Erwachsener  
Preis ohne Fantastical-Eintritt und Parkplatzgebühr

---

[Jazzmeile](#) | 2. September 2018 | 14 bis 16 Uhr

Im Rahmen der Jazzmeile spielt Robert Bartha am Sonntagnachmittag bei uns. Wir freuen uns, dass er auch dieses Jahr mit seinen rockigen Balladen wieder eine schöne Stimmung auf unserer Terrasse oder im Blauen Saal verbreitet.

---

[Wildbuffet](#) | 16. und 17. November 2018 | ab 19 Uhr

Für alle Wildliebhaber mit klassischen Beilagen wie Rotkraut und Spätzli.  
Anschliessend ein herbstliches Dessertbuffet.

CHF 65.– pro Erwachsener inkl. Dessertbuffet  
CHF 30.– pro Kind (6 bis 12 Jahre)

---

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.

---