

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



Thurgauermenü

Für die warmen Sommertage hat Ihnen unser Küchenchef Marc Wöhrle ein leckeres Thurgauer 3-Gang Menü zusammengestellt. Die Küchenbrigade wünscht Ihnen "en guete" und viel Vergnügen beim geniessen.

Aperoempfehlung

Prosecco mit hausgemachtem Waldmeistersirup
CHF 8.5

Thurgauer Sommersalat

Rucola | Beeren vom Amannhof in Sommeri



Thurgauer Pouletbrust „suprême“

Kräuterjus | Ratatouille | Sbrinz-Riebelmaistaler



Thurgauer Apfelkompott

Crema Catalana | Schokoladen-Minzglace

Menü 3-Gang CHF 60



Küchenchef Marc Wöhrle



Schloss Menü

Blattsalat aus dem Tägermoos
Nektarinen | Kräuter aus dem Schlossgarten



Erbsen-Minzschaumsuppe
Chili-Mandeln



Kräuter-Risotto
Cranberry | Blattspinat | geschmorte Tomaten



Belper Forellenfilet | gebraten
Mandelbutter
Ziegelhofgemüse | Apfel-Kartoffelstock



Liaison von der Aprikose und der Bernrain Schokolade
Savarin | Aprikosenlikör | Aprikosensorbet | Schokoladenmousse

Menü 5-Gang

85

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

105

Vorspeisen


Sommersalat aus dem Tägermoos Rucola Beeren vom Amannhof in Sommeri			11
Thunfisch Tataki FOS zertifiziert Limetten-Couscous Wasabi Sweet Chili			22
Panzanella Brotsalat mit Thurgauer Landtomaten Basilikum Mozzarella Oliven			14
Rindstatar kleines Salatbouquet Toast Butter Cognac	50 gr. 100 gr. 150 gr.		19 27 32

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachten Balsamicodressing.

Suppen

Rieslingsuppe Riesling x Sylvaner vom Weingut Burkhart Bündnerfleischcracker			14
Erbsen-Minzschaumsuppe Chili-Mandeln			13

Vegetarisch | Vegan

Aubergine grilliert Sbrinz ( ohne Sbrinz) Ratatouilles Basilikum	klein gross		18 24
Kräuter-Risotto Cranberry Blattspinat geschmorte Tomaten	klein gross		22 28

Schlossklassiker

Eglifilets 36
im Knusperteig | Apfel-Mayonnaise
Blattspinat | Kartoffeln

Kalbsleberli 37
Thurgados | Apfelwürfeli
Ziegelhofgemüse | Rösti

Dry Aged Kotelette vom Thurgauer Landschwein 38
Café de Paris
Grillgemüse | Country Fries

Fisch

Brüggli-Saibling | gebraten 39
Safransauce
Ziegelhofgemüse | Kräuter-Risotto | Cranberry

Zanderfilet | gebraten 39
Randenschaum
Blattspinat | Tomaten | Kartoffelkissen

Belper Forellenfilet | gebraten 36
Mandelbutter
Ziegelhofgemüse | Apfel-Kartoffelstock

Fleisch

Lammkarree | Sous Vide 46
Dörrtomatensauce
Tägerwiler Gemüse | Kräuter-Risotto | Cranberry

Thurgauer Kalbshaxe | 48h Niedergegart 44
Ziegelhofgemüse | Kresse | Apfel-Kartoffelstock

Thurgauer Pouletbrust „suprême“ 36
Kräuterjus
Ratatouille | Sbrinz-Riebelmaistaler

Süsses

Thurgauer Apfelkompott 14
Crema Catalana | Schokoladen-Minzglace

Liaison von der Aprikose und der Bernrain Schokolade 14
Savarin | Aprikosenlikör | Aprikosensorbet | Schokoladenmousse

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
Saibling Schweiz | Zander Estland | Forelle Schweiz
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	Müller Thurgau		
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2016	7.5	49
Pinot Noir Classic	Pinot Noir		
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2016	9	59

WEISSWEIN

Contrada Bianco di Merlot 	Merlot		
Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	2016	7.5	49
Sauvignon blanc 	Sauvignon blanc		
Weingut Paladin Veneto Italien	2016	6	39
Vermentino	Vermentino		
Azienda Agricola Valentini Toskana Italien	2017	7	45
Chardonnay	Chardonnay		
Domaine de l'herbe Sainte Südfrankreich	2015	6	39

ROTWEIN

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

ROSEWEIN

Pinot Noir Rose	Pinot Noir		
Weingut Laible Baden Deutschland	2017	8.5	55

SÜSSWEIN

Chateau Doisy Vedrines	Sauvignon Blanc Sémillon	5cl	7.5dl
Sauternes Bordeaux	2012	8.5	120
Winner Süss	Siegerrebe	5cl	5dl
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2015	8	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	1dl	7.5dl
Saft einer rotfleischigen Apfelsorte - Trauben	5.5	36
Kreation - Beat Beerli Hörhausen und Michael Burkhard Weinfelden		
San Bitter	1dl	4.2

Frucht- und Gemüsesäfte

Granini Orangensaft	2dl	4.5
Granini Tomatensaft	2dl	4.5
Biotta Säfte	1dl	3.8
Rüebli Randen	2dl	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

[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.
