

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 Atzenholz 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 Klosteraufhebung 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



Herbstmenü

Endlich ist es wieder soweit.
Mit dem Herbst kommen wieder feine Wildgerichte auf den Teller.
Unser Küchenchef Marc Wöhrle hat ein feines 3-Gang Menü
für Sie zusammengestellt. Die Küchenbrigade wünscht Ihnen
"en guete" und viel Vergnügen beim Geniessen.

Aperoempfehlung

Prosecco mit Rosensirup
CHF 8.5

Hokkaido-Kürbissuppe
Sesamkrokant



Wildschweinfilet | Sous Vide
Rotkraut | Marroni | Spätzli



Vermicelles
Meringues | Vanilleglace

Menü 3-Gang CHF 65



Küchenchef Marc Wöhrle



Schloss Menü

Nüsslisalat

Birnen | Baumnüsse



Blumenkohlcremesuppe

Vanille | Randenschaum



Patisson-Kürbis geschmort

Rotes Linsen-Dahl



Belper Forellenfilet | gebraten

Rieslingschaum

Tägerwiler Gemüse | Rollgersten-Risotto



Thurgauer Zweierlei von der Zwetschge

Parfait | Kompott | Bernrainschokolade

Menü 5-Gang

85

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

105

Vorspeisen

Nüsslisalat 14
Birnen | Baumnüsse

Pulpo 22
Aioli | Kürbis Süss-Sauer | Brioche

Ziegenkäse 19
Honig | Zwiebelkuchen | Nüsslisalat

Rindstatar 50 gr. | 100 gr. | 150 gr. 19 | 29 | 34
kleines Salatbouquet
Toast | Butter | Cognac

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachten Balsamicodressing.

Suppen

Rieslingsuppe 14
Riesling x Sylvaner vom Weingut Burkhart | Bündnerfleischcracker

Hokkaido-Kürbissuppe  13
Sesamkrokant

Blumenkohlcremesuppe 13
Vanille | Randenschaum

Vegetarisch | Vegan

Patisson-Kürbis geschmort  klein | gross 19 | 25
Rotes Linsen-Dahl

Rollgersten-Risotto klein | gross 22 | 28
Gorgonzola | Goji Beeren

Schlossklassiker

Eglifilets 37
im Knusperteig | Apfel-Mayonnaise
Blattspinat | Kartoffeln

Kalbsleberli 38
Vieille Prune | Zwetschgenwürfeli
Ziegelhofgemüse | Rösti

Dry Aged Kotelette vom Thurgauer Landschwein 39
Café de Paris
Grillgemüse | Country Fries

Fisch

Belper Saibling | gebraten 39
Kürbis | Quitte | Casarecce

Belper Forellenfilet | gebraten 36
Rieslingschaum
Tägerwiler Gemüse | Rollgersten-Risotto

Kabeljau | gebraten 44
Ziegelhofgemüse | Koriander | Safran | Wildreis

Fleisch

Wildschweinfilet | Sous Vide 44
Rotkraut | Marroni | Spätzli

Hirsch-Entrecôte | Pfeffer Rub 48
Preiselbeer | Honigjus
Herbstgemüse | Knusperkartoffel

Thurgauer Pouletbrust „Supreme“ 36
Apfelsauce
Herbstgemüse | Kräutersaitlinge | Casarecce

Süsses

Thurgauer Zweierlei von der Zwetschge 14
Parfait | Kompott | Bernrainschokolade

Vermicelles 12
Meringues | Vanilleglace

Mini Desserts pro Stück 5
Crema Catalana
Thurgauer Mostcreme
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 Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die einzelnen Gerichte.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Schweizer Fleisch | Wild Österreich/Schweiz
Saibling Schweiz | Kabeljau Estland | Forelle Schweiz
Egli Schweiz/Deutschland | Pulpo Niederlanden

Wlan | Seeburg Guest | Seeburg8280

Regionale Partner

Fleisch

Metzgerei Bolliger Kreuzlingen | Berg

Wild

Jagdgesellschaft Kreuzlingen

Käse

Chäs Renz Weinfeld
Käserei Studer Amriswil

Fruchtsäfte

Biotta AG Tägerwilen

Brot | Backwaren

Bäckerei Mohn Kreuzlingen
Bäckerei Bürgin Kreuzlingen

Salat | Gemüse | Früchte

Gemüsezentrale Tägerwilen
Ziegelhof | Familie Böhler Tägermoos

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

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	6.5	39
Vermentino Azienda Agricola Valentini Toscana Italien	Vermentino 2017	7	45
Grüner Veltliner Holzgasse Weingut Buchegger Niederösterreich	Grüner Veltliner 2017	7.5	49

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 Toscana Italien	Merlot Cabernet Sauvignon Sangiovese 2015	7	45
Figuro 12 García Figuro Ribera del Duero Spanien	Tempranillo 2014	8.5	56

ROSEWEIN

Pinot Noir Rose Weingut Laible Baden Deutschland	Pinot Noir 2017	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	49
Champagner Feuillatte Brut Reserve	14	90

Viele weitere Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte.

Alkoholfreie Aperitiv

Hausapero - Meluva	1dl	7.5dl
Saft einer rotfleischigen Apfelsorte - Trauben Kreation - Beat Beerli Hörhausen und Michael Burkhard Weinfeldern	5.5	36
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	6.2
	1Liter	9.5
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	4.5
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

[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)

[Silvester](#) | 31. Dezember 2018 | 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.– pro Person

im Blauen Saal

Starten Sie den letzten Abend im alten Jahr mit einem Glühweinapéro
am Lagerfeuer und anschliessendem Silvesterbuffet inkl. Dessert.

CHF 85.– pro Erwachsener
CHF 55.– 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.

[Ihre Weihnachtsfeier im Schloss Seeburg](#)

Casinoabend | Comedy-Kellner | Sie kochen als Chef für Ihre Mitarbeiter?
Wir haben verschiedene Angebote für Ihre unvergessliche Weihnachtsfeier
zusammengestellt und freuen uns auf Ihre Anfrage.
