

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

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 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.

Ihr Event

Wir bieten Ihnen in insgesamt 9 Räumlichkeiten die Möglichkeit, Ihren Anlass in wunderschöner Umgebung feiern zu können. 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



Schloss Menü

Duett von Ente & Gans

Entenleber | Gänsekeule gezupft | Rotkraut | Brioche



Marronschaumsuppe

Hanfnüsse



Agnolotti – Büffelmozzarella & Ricotta

Limonensauce | Salz-Zitrone



Wildschweinfilet

Honig-Öl

Waldpilze | Rosenkohl | Serviettenknödel



Mandarinenparfait

Baiser | Pfeffer-Mandarine

5-Gang Menü

CHF 95

7-Gang Menü mit
Erfrischung & Käsegang

CHF 115

Weinset
5 Glas
CHF 40

Bierset
5 Glas
CHF 40



Wir unterstützen die Grundsätze des
Trägervereins CULINARIUM
und arbeiten deshalb soweit wie
möglich mit einheimischen Spezialitäten
und Produkten aus der Region.

Nüsslisalat

Randen Sweet & Sour | Baumnüsse | Verjus-Apfeldressing

Lachsforelle vom Kundelfinger Hof | gebraten

Safransauce
Cranberries | Gemüse | Rollgersten-Risotto

Creme von der Kreuzlinger Schokolade

Dörraprikose | Zimt | geräuchertes Schokoladensorbet

3-Gang Menü

65

Vorspeisen

Nüsslisalat 15

Randen Sweet & Sour | Baumnüsse | Verjus-Apfeldressing

Duett von Ente & Gans 22

Entenleber | Gänsekeule gezupft | Rotkraut | Brioche

Rindstatar handgeschnitten 50gr. | 100gr. | 150 24 | 35 | 39
 Toast | Butter gr.

Rindstatar meets Oona Alpen Kaviar 5 gr. + CHF 20

Suppen

Marronschaumsuppe 14

Hanfnüsse

Rehkraftbrühe 15

Wildknödel | Gemüse

Vegetarisch | Vegan

Agnolotti – Büffelmozzarella & Ricotta

Limonensauce | Salz-Zitrone

Klein	Gross
22	26

Rollgersten-Risotto  = ohne Ziegenkäse

Kürbis | Baumnuss | Dörrbirne | Ziegenkäse

23	29
----	----

Aus dem Wasser

Lachsforelle vom Kundelfinger Hof | gebraten 39
Safransauce
Cranberries | Gemüse | Rollgersten-Risotto

Eglifilet im Knusperteig 41
Orangenmayonnaise
Spinat | Lyoner Kartoffeln

Steinbuttfilet | gebraten 49
Bouillabaisse-Sud
Fenchel | Safran-Tagliatelle

Von der Weide

Kalbsleberli 39
Sherrysauce
Gemüse | Lyoner Kartoffeln

Rindsbäggli | geschmort 46
Apfelsauce
Schwarzer Rettich | Trüffel-Kartoffelstock

Entenbrust grilliert 44
Orangen | Kaffee
Tägerwiler Gemüse | Selleriepüree

Aus dem Wald

Rehrücken | im Vakuum gegart 48
Nusspesto
Rotkraut | Feige | Mohn-Spätzli

Wildschweinfilet 44
Honig-Öl
Waldpilze | Rosenkohl | Serviettenknödel

Süßes

Crème von der Kreuzlinger Schokolade 15
Dörraprikose | Zimt | geräuchertes Schokoladensorbet

Mandarinenparfait 14
Baiser | Pfeffer-Mandarine

Mini Desserts pro Stück 5.5
Schokoladenmousse dunkel
Marroni-Crème brûlée
Haselnusskuchen 

Käse

Käseteller vom Chäs Renz 18
4er Selection | Tessiner Feigenchutney

Allergien | Unverträglichkeiten


Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die einzelnen Gerichte.

Deklaration


Schweizer Fleisch
Lachsforelle Schweiz | Steinbutt Holland
Egli Schweiz/Deutschland | Kaviar Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.


Regionale Partner

Fleisch
Metzgerei Bolliger 
Kreuzlingen | Berg

Käse
Chäs Renz
Weinfelden

Käserei Studer 
Amriswil

Fisch
G. Bianchi AG 
Zufikon

Kundelfingerhof 
Schlatt

Fruchtsäfte
Biotta AG
Tägerwilen

Eier
Mühli-Ei
Homburg

Salat | Gemüse | Früchte
Gemüsezentrale 
Tägerwilen

Ammannhof
Sommeri


Culinarium-Zertifizierte Getränke 

Mosterei Möhl
Arbon

GOBA Mineralquellen
Gontenbad

Wild
Jagdgesellschaft
Kreuzlingen

Brot | Backwaren
Bäckerei Mohn
Kreuzlingen

Kräuter
Schlossgarten Seeburg 
Kreuzlingen

Balsamischer Apfelessig
Daniele Manufaktur AG
Schaffhausen

Schokolade
Chocolat Bernrain
Kreuzlingen

Ziegelhof | Familie Böhler
Tägermoos

Weingut Burkhart
Weinfelden

Brauerei Schützengarten
St. Gallen

Unsere Hausweine

		1dl	7.5dl
Müller Thurgau Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	Müller Thurgau 2019	7.5	49
Pinot Noir Classic Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	Pinot Noir 2018	9.5	59

Weisswein

Contrada Bianco Di Merlot Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	Merlot 2018	8.5	54
Sauvignon Blanc Weingut Paladin Veneto Italien	Sauvignon Blanc 2018	7	44
Chardonnay Altkirch Cantina Colterenzio Südtirol Italien	Chardonnay 2018	7.5	49
Grüner Veltliner Holzgasse Weingut Buchegger Niederösterreich	Grüner Veltliner 2017	8.5	54

Rotwein

Pra Rosso Merlot Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	Merlot 2018	7.5	49
Blauer Zweigelt Weingut Buchegger Niederösterreich	Zweigelt 2017	8.5	54
Monteregio Rosso Azienda Agricola Valentini Toskana Italien	Merlot Cabernet Sauvignon Sangiovese 2017	7.5	49
Pinuaga Colección Weingut Pinuaga La Mancha Spanien	Tempranillo 2017	9.5	59

Rosewein

Stiegelmar Rose Weingut Stiegelmar Burgenland Österreich	Zweigelt Blaufränkisch Cabernet Sauvignon 2018	9.5	59
---	--	-----	----

Süsswein

Chateau Doisy Vedrines Sauternes Bordeaux	Sauvignon Blanc Sémillon 2016	5cl	7.5dl	9.5	120
Winner Süs Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	Siegerrebe 2015	5cl	5dl	8.5	80