

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 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 4.5
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

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.
