

## Sommer im Schloss Seeburg

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschläge inspirieren.

Wir servieren Ihnen vorwiegend Lebensmittel, welche gerade Saison haben und in der Schweiz verfügbar sind. Deshalb haben wir Ihnen saisonale Menüs zusammengestellt welche unsere Küchencrew mit Freude für Sie zubereitet. Die Zutaten können je nach Wetter variieren.

Die Vorschläge sind für Events ab 10 Gästen. Die Auswahl sollte abgesehen von evtl. Allergien einheitlich sein und die Preise gelten als Gruppenpreise. Auswahlmenüs bis 10 Gäste können Sie aus der A la Carte Karte wählen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne weitere Angebote zusammen.

---

### Aperoidee

Weitere Vorschläge finden Sie in unserer Aperokarte.

Pre-Menü Apero "Sommer"  
½ Stunde - CHF 16|Person

Antipasti «Ceposa»  
Rohschinken | Foccacia  
Thurgauer Käse Feigensenf | Baumnüsse | Trauben

dazu ein Glas  
Red Hugo  
Campari | Holundersirup | Prosecco  
CHF 12|Glas

---

Geselliges Vergnügen und muntere Gespräche  
geben einem Festmahl die Würze.

---

## Vorspeise | Zwischengang

Sommersalat aus dem Thurgau   Pfefferminz dressing Feta   Pfirsich	14
Blattsalat vom Ammannhof Tomate   Oliven   Knoblibrot	13
Gurken Gazpacho Gin-Espuma   Dill	14
Broccolischaumsuppe Rauchforelle   Peperoncini	16
Tataki von der Thurgauer Forelle Gurke   Apfel   Meerrettich	28

---

## Hauptgang – inkl. Nachservice

Ensoy-Tofu «stir fry» Pak Choi   Mango-Glasnudelsalat	39
Lachsforellenfilet gebraten   Bouillabaise-Sauce Sommergemüse   Kräuterkartoffeln	49
Riebelmais Pouletbrust «Supreme»   Tandorijus Aubergine   Kokosmilch-Reis	49
Flanksteak vom Rind   Jus Zuchetti   Salz-Zitrone   Polenta	51
Schweinsbäggli geschmort   Kräuterjus Gremolata   Rettich   Apfel-Risotto	45

---

## Dessert

Blaubeeren Panna Cotta Kornflocken   Früchte	13
Schokoladentartelette Aprikose   Rosmaringlace	15