

**Ihren Anlass machen wir zu einem
unvergesslichen Erlebnis!**

Herzlich willkommen im Seehotel Schiff am schönen Untersee

**Ob Ihre Hochzeit, ein runder Geburtstag, eine gesellige Familienfeier
oder ein Geschäftsessen, wir haben für jeden Anlass ein passendes
Menü für Sie bereit.**

**Sie laden ein.
Sie sagen, was es sein darf.
Wir sorgen für ein festliches Essen in Top-Qualität.
Sie haben Zeit für Ihre Gäste.
Ihr Anlass wird ein voller Erfolg!**

**Essen ist ein Bedürfnis,
geniessen eine Kunst.**

**Das Seehotel Schiff-Team würde sich freuen, Sie und Ihre Gäste in
unserem Haus verwöhnen zu dürfen!**

Zum Aperitif

	CHF
Ganzes belegtes Baguette	
Ganzes Baguette belegt mit Fleischkäse, Käse, Beinschinken Vegetarisch: mit Gurke, Tomate und Gartensprossen	35.-
Ganzes Baguette belegt mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli	42.-
	Stückpreis
Rustico-Grissini mit Rohschinken	2.50
Spiessli	
Spiessli mit Speck-Pflaume	4.-
Spiessli mit Mozzarella, Tomate und Basilikum	4.-
Spiessli mit Melone und Rohschinken	4.-
Spiessli mit Früchten	4.-
Crostini	
Crostini mit gehacktem Ei in Schnittlauchmayonnaise	3.-
Crostini mit Tomaten-Oliventapenade	3.50
Crostini mit Blauschimmelkäse und Baumnüssen	4.-
Crostini mit Avocado-creme	4.-
Crostini mit veganem Ackerbohnen-Tatar	4.-
Crostini mit Rohschinken und Mascarpone	4.50
Crostini mit Roastbeef und Sauce Tatar	4.50
Crostini mit Rindstatar	4.50
Crostini mit Rauchlachs Tatar	4.50



www.seehotel.ch

CHF
Stückpreis

Im Shot-Glas

Bulgursalat mit gebackenen Kichererbsenkugeln	4.50
Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	4.50
Ratatouille mit knusprigen Mais Fries (warm)	5.-

Wraps gefüllt mit

Frischkäse und Rauchlachs	4.-
Frischkäse und Beinschinken	4.-
Frischkäse, Karotte, Gurke, Sprossen (vegetarisch)	4.-

Warme Häppchen

Schweinsbratwürstli mit Senf	4.-
Saisonale Suppe im Thermoglas	4.50
Gebackene Arancini auf Peperonata	4.50
Mini Schinkengipfeli	4.50
Gebratenes Pouletspiesschen mit Thai-Curry Dip	5.-
Kalbfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce	5.-

Süßes

Süßmostcreme im Shot-Glas	4.50
Mousse au Chocolat im Shot-Glas	5.-

Apero 1

Spiessli mit Mozzarella, Tomate und Basilikum

Crostini mit Tomaten-Oliventapenade

Crostini mit veganem Ackerbohnen-Tatar

Ratatouille mit knusprigen Mais Fries

Mini Schinkengipfeli

Süppchen im Thermoglas

22.- pro Person

Apero 2

Spiessli mit Melone und Rohschinken

Crostini mit Blauschimmelkäse und Baumnüssen

Crostini mit Roastbeef und Sauce Tatar

Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust

Wrap gefüllt mit Frischkäse Karotte, Gurke, Sprossen (vegetarisch)

Schweinsbratwürstli mit Senf

Gebratenes Pouletspiesschen mit Thai-Curry Dip

Süssmostcreme im Shot-Glas

29.- pro Person

Apero 3

Spiessli mit Melone und Rohschinken

Crostini mit Tomaten-Oliventapenade

Crostini mit Rindstatar

Ratatouille mit knusprigen Mais Fries (warm)

Wrap gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs

Gebratenes Pouletspiesschen mit Thai-Curry Dip

Kalbfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce

Süppchen im Thermoglas

Mousse au Chocolat im Shot-Glas

36.- pro Person

Bankett-Karte

CHF

Vorspeisen

Nüsslisalat mit knusprigem Speck und gerösteten Kernen an Kartoffeldressing	13.-
Bunter «Buure»-Salat mit Peperoni, Tomate, Gurke, Oliven und Schafskäse	14.-
Türmchen von Mozzarella, grilliertem Gemüse, Tomaten und Hausgemachtem Pesto mit Thurgauer Raps-Kaviar	15.-
Eisbergsalat an würzigem Hartkäsedressing mit Croûtons, Cherrytomaten und Freiland-Ei	14.-
«Haus»-Salat, Blattsalat-Variationen mit Zander-Knusperli, begleitet von Sauce-Tartar	18.-
«Power»-Salat mit bunten Blattsalaten, Bulgur, Rande, Edamame und gerösteten Kernen an Erdnussbutter Dressing	16.-
In Gin gebeizter Lostallo-Lachs mit Senf-Caviar und Olivencrumble	24.-

Suppen

Tom Ka Gai mit Kokosmilch, Zitronengras und Pouletbruststreifen	15.-
Thurgauer Weissweinsuppe mit knusprigen Croûtons	12.-
Rüebli-Ingwersuppe mit	

Hauptspeisen

Kalbfleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
hausgemachte Spätzli und zweierlei Mohnkarotten 39.-

Kalbsrahmgulasch mit Speckstreifen und Perlzwiebeln
serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse 36.-

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
Marktgemüse und Kartoffelgratin 41.-

Kalbskarree am Stück gebraten
mit hausgemachter Béarnaise, Ofenkartoffeln und Marktgemüse 56.-

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Kräuterpizokel und Marktgemüse 63.-

Rindfleisch

Zweierlei vom Rind
Rosa gebratenes Rindsfilet auf geschmortem Rindsragout
mit Tagliatelle und Marktgemüse 53.-

Rinds-Schmorbraten nach Art des Chefs
Pinot noir-Schmorsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse 38.-

Roastbeef rosa gebraten an Café de Paris Sauce
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 47.-

Rinds-Streifen «Stroganoff»
mit Paprika, Peperoni, Champignons und Essiggurken
serviert mit hausgemachten Spätzli 38.-

Rindsfilet «Schloss Salenstein»
am Stück gebraten mit Honig-Balsamico Sauce
Weisswein-Risotto und Marktgemüse 58.-

Schweinefleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten an Thurgados-Sauce
mit Apfelwürfel, hausgemachten Spätzli und Marktgemüse 39.-

Schweinsschulter mit Bier, Rosmarin und Honig mariniert
an dunklem Bierjus mit Kartoffelgratin und Speckbohnen 32.-

CHF

Geflügel

Saftige Schweizer Pouletbrust im Sesammantel an grober Senfsauce
mit Butterreis und Marktgemüse 34.-

Fleischlos, aber nicht reizlos

Grüne Falafel auf Safranrisotto
mit Minz-Joghurt, Schalottenkonfitüre und hausgemachte Käsekracker 29.-

Auberginen-Thymian-Teigtaschen auf Peperonata
mit gebackenem Rucola 29.-

Vegetarisches rotes Linsencurry mit Kichererbsen und Duftreis 29.-

Fisch

Saltimbocca vom Schweizer Zander
mit würzigem Rohschinken und Salbei, Ratatouille und Kräuterrisotto 46.-

Duett von der Kundelfinger Regenbogen- und Lachsforelle
an Zitronenthymiansauce
Wildreismix und Marktgemüse 39.-

Saisonale Menus

CHF

Frühling – April bis Juni

Bunter Frühlingssalat mit Radiesli, Frühlingszwiebeln, Eiszäpfli, Gartensprossen und Freiland-Ei

Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm und Croutons

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Thurgados-Sauce, hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

Matcha-Kokosmilch Panna Cotta

74.-

Sommer – Juli bis September

Wassermelonen-Carpaccio an Kartoffeldressing mit Avocadocreme und Rucolasalat

Erdbeer-Gemüse Gazpacho mit Kräutercroûtons

Schweizer Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rosmarinjus, cremigem Kartoffelstock und Marktgemüse

Zartbitteres Schokoladenmousse und rote Beeren-Grütze

91.-

Herbst – Oktober bis Dezember

Nüsslisalat mit knusprigem Speck und gerösteten Kernen an Kartoffeldressing

Cremsuppe vom Muskatkürbis verfeinert mit Kokosmilch

Kalbsrücken gefüllt mit Dörrfrüchten an Preiselbeerjus mit hausgemachten Spätzli und Apfel-Rotkraut

Zwetschgenkompott mit Röteliglace

81.-

CHF

Winter – Januar bis März

Nüsslisalat mit knusprigem Speck und gerösteten Kernen
an Kartoffeldressing

Pastinaken-Cremesuppe mit Sauerrahm und Croûtons

Zweierlei vom Rind

Rosa gebratenes Rindsfilet auf geschmortem Rindsragout
mit Tagliatelle und Marktgemüse

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

89.-

Ein Dessert versüsst das Leben

Fruchtsalat mit Rahm

12.-

Crème Brûlée mit Vanilleglace

14.-

Dunkles Zartbitter Schokoladenmousse mit Früchten

13.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

13.-

Panna-Cotta mit saisonalen Früchten oder Beeren

12.-

Best of «Schiff» Dessertvariation mit 4 Komponenten
der Saison

16.-

Käseauswahl

Eine Variation von Käsespezialitäten aus der Region
begleitet von Dörrobst, Baumnüssen und Birnbrot

17.-

Informationen und Konditionen

Location

Das Seehotel Schiff liegt direkt am Ufer des Untersees mit einer atemberaubenden Aussicht. Es lädt mit eigenem Wintergarten und grosszügiger Parkanlage zum Entspannen und Verweilen ein.

Parkplatz / Anfahrt

Wir verfügen über 69 Pw- und 2 Busparkplätze, die Ihnen kostenlos während Ihres Besuches bei uns zur Verfügung stehen.

Der Bahnhof Mannenbach-Salenstein ist in 3 Minuten zu Fuss erreichbar.

Räumlichkeiten

Je nach Grösse Ihrer Gesellschaft haben wir passende Räume anzubieten. Die ruhige und inspirierende Umgebung des Untersees in Kombination mit unseren flexibel unterteilbaren Tagungsräumen ist der ideale Rahmen für jegliche Art von Sitzungen, Weiterbildungen oder auch Mehrtagesseminaren.

Speisen im Seehotel Schiff

Wir kochen mit marktfrischen und regionalen Zutaten. Gerne beraten wir Sie bei der Menüplanung.

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 12 Personen berechnet. Die Auswahl der Menüs muss für die ganze Gesellschaft einheitlich sein (Ausnahme: Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost). Eine vegetarische Variante sowie ein Angebot für Allergiker ist selbstverständlich möglich.

Trauungen direkt am See

Geben Sie sich das JA-Wort in unserem Park bei traumhafter Kulisse.

Für den Auf- und Abbau verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 600.-. Bei Aufräumarbeiten mit grösserem Aufwand, wie z. B. das Einsammeln von Blüten auf der Wiese, behalten wir uns vor, Ihnen diese mit CHF 40.- pro Stunde zusätzlich in Rechnung zu stellen.

Hochzeitstorten

Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesenden Person CHF 5.-.

Weinkarte

Bei mehr als 12 Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. So können die Lieferfristen eingehalten werden, und wir haben genügend Zeit, alles zu Ihrer Zufriedenheit vorzubereiten.

Zapfengeld für Weine

Pro 75cl Flasche CHF 35.-

Dekoration

Kerzen sind in unserem Preis inbegriffen. Gerne arrangieren wir Ihre mitgebrachte Dekoration für Sie. Bei besonders aufwändigem Tischschmuck behalten wir uns vor, pro Gedeck CHF 2.- zu verrechnen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Wir erfüllen diese gerne zusammen mit unserem Blumenpartner. Diese Dekoration verrechnen wir zu unserem Einkaufspreis.

Menükarten

Die Standard-Version ist kostenlos. Für farblich abgestimmte Menükarten verrechnen wir CHF 0.40 pro Exemplar.

Verlängerung

Partymusik ist bis 24.00 Uhr gestattet. Ab 24.00 Uhr müssen die Fenster geschlossen werden und die Musik auf Zimmerlautstärke gestellt werden. Den Weisungen des Personals ist Folge zu leisten.

Der Nachtunkostenbeitrag beträgt:

- bis 01.00 Uhr CHF 220.-,
- bis 02.00 Uhr CHF 440.- (letzte Runde um ca. 02.15 Uhr) und
- aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bis längstens 03.00 Uhr CHF 550.-

Open End auf Anfrage.

Musikanlage

Eine Musikanlage mit 2 Boxen, Mischpult und USB-Anschluss können wir für Sie mieten. Der Preis pro Tag beträgt CHF 160.-. Für ein Mikrofon wird ein Aufpreis von CHF 50.- verrechnet.

Probeessen



www.seehotel.ch

Gerne ermöglichen wir Ihnen ein Probeessen des von Ihnen gewählten Menüs. Dieses muss mindestens eine Woche vor dem Probeessen bei uns angemeldet werden, da wir das Menü speziell für Sie kochen und dieses nicht Bestandteil unserer täglichen Speisekarte ist. Der Menupreis des Probeessens wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Feuerwerk / Himmelskörper / Seewindlichter / Ballone

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie Steigenlassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Diese muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung eingeholt werden. Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel und im Restaurant nicht gestattet. Seewindlichter und Luftballone sind unserer Gemeinde unerwünscht (Brandgefahr, Gewässer- und Umweltverschmutzung). Das Seehotel Schiff lehnt jegliche Haftung ab.

Zahlungskonditionen

Rechnungsbetrag netto / 10 Tage. Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Bis CHF 1'500.- können Sie Ihre Rechnung gerne mit folgenden Karten zahlen:

DEBIT

VISA

EUROCARD

AMERICAN EXPRESS

POSTCARD

Nicht akzeptiert wird:

DINERS CLUB

Anzahlung

Wir behalten uns vor, bei Hochzeiten eine Anzahlung wie folgt in Rechnung zu stellen:

ab 30 Personen 3'000.-

ab 50 Personen 5'000.-

ab 70 Personen 7'000.-

Annulationsbedingungen

- bis 1 Monat vor Beginn entstehen keine Kosten
- 30 – 11 Tage vor Beginn 33% der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- 10 – 3 Tage vor Beginn 66% der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- bei Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100% der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer