



Herzlich Willkommen im Seerestaurant Rorschach

Tauchen Sie ein in die Erlebnisgastronomie am 47° Breitengrad in Rorschach am Bodensee

Die Erlebniswelt im Seerestaurant in Rorschach umfasst eine grosse Vielfalt an gastronomischen Einrichtungen.

Die "Siddhartha Buddha Lounge" bietet ein facettenreiches Angebot von Farben, Strukturen, Geschmäckern und einer typischen Lounge-Musik. Die rötlichpolierten Wände der Hauptbar bieten einen spektakulären Anblick. Der Raum wird von drei Meter hohen goldenen Buddha-Statuen geprägt, die speziell für die Siddhartha Buddha Lounge Rorschach angefertigt wurden. Täglich werden hier Shishas, Drinks, Cocktails und kleine Häppchen angeboten.

Unmittelbar am Bodensee – die Wellen brechen sich an der Aussenterrasse – und mit Blick auf den Hafen finden Sie in beliebter Lage von Rorschach das "Aqua Fine Dining" Restaurant. In dessen hochwertiger Einrichtung und ausdrucksstarken Raumgestaltung spüren Sie regionalen Flair und Weltoffenheit. Lassen Sie sich von einem Aromenspektrum überraschen, welches keine Grenzen kennt. Abwechslungsreiche – traditionelle und kreative – Speisen werden ausschließlich mit ausgewählten Zutaten zubereitet. Frischer Fisch, regionale Produkte und bestes Fleisch, sowie zahlreiche Gewürze aus aller Welt lassen die perfekt angerichteten Speisen zu einem unvergesslichen Genuss werden. Abgerundet wird ein Essen mit erlesenen – vorwiegend aus Frankreich, Italien, Österreich und Schweiz stammenden – Weinen, Spirituosen von höchster Qualität und allen anderen Getränken, die Sie erwarten dürfen. Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

Für Kunst und Kultur sorgt der eigene "Jazz- & Theaterkeller" mit verschiedenen Veranstaltungen - von Jazz über Komik bis hin zu Live DJs. Der Jazzclub lädt internationale und nationale Musiker zu Konzertabenden an der Rorschacher Riviera am Bodensee ein.

Im Obergeschoss finden Sie die passenden "Banketträume" mit Aussicht auf den Bodensee für erstklassige Events aller Art. Aussergewöhnliche Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen. Neben unseren Pauschalen offerieren wir Ihnen gerne auch ein individuelles Angebot. Je nach Grösse der Gesellschaft und Art des Anlasses können wir Ihnen attraktive Specials anbieten. Diese Pauschalangebote beinhalten alles, was Sie für einen gelungenen Event benötigen. Die Räumlichkeiten bieten Platz für kleinere Firmenevents mit 12 Personen bis hin zu Grossanlässen mit 150 Personen. Planen Sie Ihre Events im Seerestaurant und kommen Sie in den Genuss unserer individuellen Angebote.

Mit einer grossen Auswahl von Räumlichkeiten mit verschiedenen Kapazitäten finden Sie den perfekten Veranstaltungsort in der richtigen Grösse. Dank dieser einmaligen, luxuriösen und romantischen Lage, wird Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Fest für alle Teilnehmer.

Der Gastgeber Zeki Ok strebt nach dem einzigartigen Erlebnis für den Gast. Dafür bietet er Ihnen die einzigartigen Lokalitäten, wo Sie dem Alltag entfliehen und sich zum Geniessen verführen lassen können. Und unabhängig davon, wo Sie sich gerade aufhalten: Den wunderbaren Ausblick auf den See und das einmalige Ambiente werden Sie überall entdecken und spüren.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Es ist uns eine Ehre, Sie bei uns begrüssen zu dürfen.

Ihr Gastgeber
Zeki Ok

Vorspeisen

Gemischter Salat	9.80
<i>Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Dressing Ihrer Wahl</i>	
Bunter Blattsalat	8.50
<i>Verschiedene knackige Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Dressing Ihrer Wahl</i>	
Rucola Salat	10.50
<i>Rucolasalat an Hausdressing mit Parmesansplitter und Datteltomaten</i>	
Caprese	12.50
<i>Tomaten und Büffelmozzarella an einer Basilikum-Olivenöl-Pesto</i>	
Klassisches Rindfleischtatar	70 g 21.50
<i>Tatar vom Rindsfilet mit Eigelb, Zwiebeln, Essiggurken, Dijon Senf</i>	
<i>begleitet von einem Salatbouquet, goldgelbem Toast und Butter</i>	
	140 g 27.50
Avocado	19.50
<i>Halbe Avocado an Zitronen-Ingwervinaigrette mit gebratenen Riesencrevetten</i>	

Suppen

Klare Fisch Suppe	13.50
<i>Leichte, klare Fischsuppe mit verschiedene Fischfilet-, Crevettenstreifen und Gemüsejulienne</i>	
Tomaten-Gin-Suppe	10.50
<i>Tomatensuppe mit Gin und einem Basilikumschaumhaube</i>	
Tages Suppe	7.50
<i>von Montag – Freitag</i>	
<i>Unsere Küche bereitet für Sie jeden Tag eine Suppe aus marktfrischen Zutaten. Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.</i>	

Vegetarische Variationen

Gelber Thai Curry (Vegan) <i>mild</i> an Kokosnussmilch mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galgantwurzel und Saisongemüse, dazu Jasminreis	29.50
Risotto Caprese mit Basilikum Weisswein Risotto mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum und Büffel Mozzarella	27.00
Risotto Milanese Klassisch original italienisch mit Safran	28.50

Klassiker

Kalbsgeschnetzelttes «Zürcher Art» Rassig in Erdnussöl sautierte Streifen vom Kalbshuft an delikater frischer Champignon-Weissweinrahmsauce	39.50
Kalbschnitzel an Limonensauce Zarte Kalbschnitzel gebraten an einer cremigen Zitronensauce	38.50
Frische Kalbsleberli an Kräuterjus (Es hät solangs hät...) Sautierte Streifen vom Kalbsleberli an einer Kräuterjus und Zwiebel	33.50
Rinds Entrecôte (200 g) an Café de Paris	44.50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Saisongemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Beilagen

Pommes Frites, Butterrösti, Weisswein-Risotto, Tagliatelle

Aus dem See

Zanderfilet «Luzerner Art » Gebratene Zanderfilets auf Blattspinat mit Tomatenwürfel, Kapern, Champignons und Zitronenfilets, serviert mit Salzkartoffeln	39.50
Eglifilet und Riesencrevetten «Yin und Yang » Riesencrevetten im Eglifilet gewickelt und gedämpft an einer Safransauce serviert mit Orangen Risotto und Saisongemüse	42.50
Lachstranchen «Ko-Samui» Lachsfilet im Bananenblatt gedämpft an einer leichten Sesam-Sojasauce mit Tomatenfilet, Schnittlauch und Ingwer, serviert mit Safran Risotto	39.50
Forellenfilet gebraten mit Estragon-Rieslingsauce Gebratenem Forellenfilet auf Paprika-Ragout und Salzkartoffeln	38.50
Gebratenem Saiblingsfilet an einer Bernaise Sauce serviert mit Weisswein Risotto und Saisongemüse	38.50
Riesencrevettenspies mit Kräuterbutter serviert mit Orangen Risotto und Saisongemüse	39.50
Riesencrevetten an gelber Thai Curry Sauce an Kokosnussmilch mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galgantwurzel und Saisongemüse, dazu Jasminreis	42.50
Fitnesssteller «Zanderknusperli» Zanderfilet im Bierteig mit Tartar Sauce, Rohkost- und Blattsalat	34.50

Fleischdeklaration: **Fleisch**
Rind, Kalb
Black Tiger
Fisch

Herkunft
Schweiz, Argentinien, Australien, Irland
Thailand, Vietnam
Schweiz

Süsse Verführung

<i>Mousse au chocolate</i> auf Mangospiegel mit frischen Früchten garniert	16.50
<i>Caramelköpflí</i> Ein perfektes Dessert, das auf der Zunge zergeht.	12.50
<i>Warmes Schokoladenküchlein</i> mit flüssigem Kern mit Kugel Vanille und Rahm	14.50
<i>Tiramisu Glace</i> Der Dessertklassiker der Italienische Tiramisu Glace	8.50
<i>Dessert Teller «Seerestaurant»</i> einen Querschnitt durch die Dessertkarte	18.50
<i>Sorbet «Colonel»</i> Sorbet Citron mit Wodka	9.50
<i>Sorbet «Blutorange»</i> Sorbet Blutorange mit Grand Marnier	9.50
<i>Sorbet «Ananas»</i> Sorbet Ananas mit Malibu	9.50
<i>Sorbet «Zwetschge»</i> Sorbet Zwetschge mit Vieille Prune	9.50
<i>Div. Torten</i> Apfeltorte, Rüeblitorte, Schwarzwäldertorte	6.50
<i>Kugel Glace</i> Vanille, Stracciatella, Pistache, Banane, Haselnuss Chocolate, Mocca mit Haselnusskrokant, Erdbeere Zwetschge, Citro, Blutorange, Ananas	Preis pro Kugel 3.80 Rahmzuschlag 1.50

Kinder Dessert

<i>Monster</i> Vanille Glace mit Schokoladenstückli	6.50
<i>Dino´s</i> Vanille mit Schokoladensauce, Tässchen zum Sammeln	6.50
<i>Wonder Bibí</i> Stracciatella mit Überraschung	6.00