

INDIVIDUALITÄT schreiben wir groß

(Stellen Sie Ihr Wunsch-Menü selbst zusammen)

Suppen

Hühnerbrühe mit Fadennudeln	€ 4,50
Cremesuppe von jungem Kohlrabi und Kresse	€ 4,90
Curryschaumsuppe mit gebratenen Shrimps	€ 5,20
Hochzeitssuppe mit Klößchen und Pfeisele	€ 5,50
Tomatencappuccino (Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum)	€ 5,50
Waldpilzcremesuppe mit Kräutern	€ 5,50
Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und Einlage	€ 6,20
Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen	€ 6,20
Steinpilzessenz mit Kräutern unter einer Blätterteighaube	€ 6,90

Vorspeisen

Mediterraner Gemüseteller mit feinem Olivenöl mariniert	€ 9,50
Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Rucola in Nussvinaigrette	€ 9,50
Kräuterflädle-Roulade mit Crème Fraîche und geräuchertem Lachs gefüllt auf marinierten Gemüsestreifen	€ 10,50
Tafelspitz und Gemüse auf einem leichten Meerrettichschaum umlegt von knackigen Blattsalaten	€ 11,00
Arrangement von jungen Salaten und zarten Kräutern mit Artischockenherzen und gehacktem Ei in einer feinen Vinaigrette	€ 11,00
Geräucherte Entenbrust mit Ackersalat in altem Balsamico-Essig	€ 13,50
Garnelenspieß mit Zitronengras und Ingwer auf bunter Gemüsevariation	€ 13,50
Räucherfischvariation mit Meerrettich und Zupfsalat	€ 14,50
Rehterrine mit dreierlei Chutney dazu Ackersalat mit Kartoffeldressing	€ 14,50

Fleischgerichte

Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen dazu Rahmwirsing und Ofenkartoffeln	€ 15,90
Kalbsbraten „Tessin“ Kalbsbraten aus der Keule an Tomaten-Champignon-Ragout mit gebackenen Zwiebelringen dazu Sahnenukeln	€ 16,50
Maispouarden-Supreme mit Orangen-Oliven-Sauce und Gemüse-Couscous	€ 16,90
Kalbsschnitzel in Marsalasoße mit Grillgemüse und Tagliatelle	€ 17,50
Lendchen „Seminaris“ Schweinefilet mit Rahmchampignons, verfeinert mit „Sauce Hollandaise“ und Tomatenwürfel dazu Marktgemüse, Kroketten und Spätzle	€ 18,50
Roastbeef „Café de Paris“ am Stück gebraten mit Jus dazu Speckbohnen und Westernkartoffeln	€ 20,50
Perlhuhnbrust auf glasierten Trauben dazu Champagnerkraut und goldbraune Schupfnudeln	€ 21,50
Kalbsrückenmedaillon mit Morchelrahmsoße dazu Mandelbrokkoli und Dauphine-Kartoffeln	€ 23,90
Filet „Gourmet“ Filet vom heimischen Rind mit gebratener Gänsestopfleber, Portweinglace, jungem Gemüse und gebackener Grießstrudelschnitte	€ 26,50



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Fischgerichte

Pochierter Kabeljau auf Fenchel-Orangen-Gemüse und Gnocchi	€ 17,90
Rochenflügel in Buttersoße auf Blattspinat und kleinen Kartoffeln	€ 18,50
Zanderfilet kross gebraten mit Speckjus auf Rieslingkraut und Kartoffelschnee	€ 19,50
Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüse und kleinen Kartoffeln	€ 20,90
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Kräuter-Risotto und Nussbutterschaum	€ 22,50
Variation von Edelfischen Zander, Lachs und Butterfisch auf Hummersoße mit tourniertem Gemüse und Wildreis	€ 23,00
Meeresfrüchte im Noilly Prat-Sud Riesengarnele, Jakobsmuschel und Flusskrebse auf Gemüseperlen und Grießklößen	€ 24,00

Dessert – „Süße Verführung“

Gratinierte Früchte mit Schokoladeneis	€ 5,50
Apfelringe in Zimt-Zucker mit Bourbon-Vanille-Eis	€ 5,50
Crème brûlée mit Früchtegarnitur	€ 5,90
Törtchen vom Ofenschlupfer überzogen mit feiner Schokolade auf sahniger Vanillesoße an Früchtegarnitur	€ 6,20
Eingelegte Rotweibirnen mit Zabaione und Walnusseis	€ 6,20
Ananasschiffchen gefüllt mit frischen aromatischen Früchten parfümiert mit Grand Marnier und gratiniert mit Quarkschaum	€ 6,50
Crêpes Suzette mit Orangenspalten und Vanilleeis	€ 7,00
Dessertteller „Seminaris“ Komposition aus cremigem Eis, halbgefrorenem Parfait, frischen Früchten, feinen Fruchtsoßen und Gebäck	€ 7,50

Vegetarische Auswahl

Zucchini gefüllt mit buntem Gemüse an „Sauce Béarnaise“ und Rosmarinkartoffeln	€ 12,50
Rote Beete Medaillons auf einem Gemüse-Sprossen-Beet mit geschwenktem Basmati-Reis	€ 12,50
Gefüllte Wirsingroulade auf Rote Beete-Schaum dazu in Butter geschwenkte Sesam-Kartoffeln an kleinem Gemüse	€ 12,50
Im Weinteig gebackene Karotten, Spargel, Bohnen und Mais auf Gemüsestreifen dazu Kräuterdip	€ 12,50
Gemüsebratlinge auf sahnigem Lauchgemüse und kleinen Kartoffeln	€ 12,90
Goldbraun gebackenes „Berner Rösti“ mit mediterranem Gemüse und Mozzarella überbacken	€ 12,90
Strudel von jungem Gemüse in Nussbutterschaum auf getrüffelter Kartoffel-Mousseline und sautierten Pilzen	€ 14,00

Vorschläge „Finger Food Imbiss“

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit altem Balsamico	€ 2,00
Mini Frühlingsrollen „Sweet Chili“	€ 2,50
Geflügel mit grünem Curry im Tempurateig	€ 2,50
Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch	€ 2,50
Garnelen im Kartoffelmantel	€ 2,50
Südtiroler Schinken mit Cantaloupe–Melone	€ 3,50
Roastbeef Sandwich mit Remouladensoße	€ 3,50
Lachs Sandwich mit Gurke und Senfcreme	€ 3,50
Tatar vom Graved Lachs mit Gurke und Crème fraîche	€ 3,50

**Zu jedem „Finger Food Imbiss“ wird eine Suppe und ein Salat-Bufferet
mit Brot und Butter gereicht.**

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 1

Flädlesuppe
mit Schnittlauch

Schwabenteller

Schweinefilet mit Rahmchampignons
dazu Spätzle, Maultaschen und Schupfnudeln

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis

Preis pro Person
€ 26,00

Menü 2

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Pfeisele

Rostbrätle mit gerösteten Zwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat

Apfelküchle

mit Vanilleeis

Preis pro Person
€ 28,50

Menü 3

Kohlrabi–Petersilienwurzel-Suppe
cremig mit Kresse

Zanderfilet kross gebraten mit Speckjus,
Rieslingkraut und Rahmpüree

Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten

Preis pro Person
€ 32,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 4

Curryschaumsuppe
mit gebratenen Shrimps

Meeresfrüchte-Fisch-Ragout
in Hummersoße dazu gebutterte Tagliatelle

Gebackene Mandelbanane mit goldgelben Honig und Vanilleeis

Preis pro Person
€ 29,00

Menü 5

Schaumsuppe von Krustentieren
mit Cognac

„Involtini“ - Gefüllte Kalbsröllchen
mit kräftiger Portweinjus, feinem Ratatouille und gebratenen Kartoffelnudeln

Crêpes
mit Orangenspalten und Vanilleeis

Preis pro Person
€ 32,00

Menü 6

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe
mit Gin Sahne

Gebratene Riesengarnelen auf Kräuter-Risotto
mit glasiertem Gemüse

Orangen-Kiwi-Carpaccio
mit Zitronensorbet

Preis pro Person
€ 33,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 7

Bunte Blattsalate

in Balsamico-Dressing mit knusprigem Speck und Croûtons

Lammkoteletts

auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée

mit Früchtegarnitur

Preis pro Person

€ 35,00

Menü 8

Rote Bete-Cremesuppe

mit Putenstreifen

Gefüllte Seezungenröllchen

auf buntem Ratatouillegemüse mit knusprigen Würfelkartoffeln

Sorbet vom Espresso

mit frischen Früchten umlegt und Karamellsoße

Preis pro Person

€ 34,50

Menü 9

Mini-Ananas

mit Shrimps-Cocktail gefüllt

Maispoulardenbrust Supreme

auf cremiger Polenta und Speckbohnen

Mini Windbeutel

mit feiner Schokolade überzogen

Preis pro Person

€ 34,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 10

Gebackenes Gemüse

an Kräuterdip gebettet auf knackigen Blattsalaten

Schweinefilet im Speckmantel

auf Morchelrahmsoße an buntem Gemüse mit Berner Rösti

Crêpes

mit lauwarmer Roter Grütze und Bourbon-Vanille-Eis

Preis pro Person

€ 34,50

Menü 11

In Buchenholz geräuchertes Forellenfilet

auf Apfelkren und Blattsalaten

Rumpsteak in sahniger Pfefferrahmsoße

mit Grilltomate, Speckbohnen und cremigem Kartoffelgratin

Apfelstrudel

mit Vanillesoße

Preis pro Person

€ 36,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 12

Fruchtige Curryrahmsuppe
mit Ingwer

Confierter Seesaibling
mit Senfsoße und Salatbouquet

Rosa gebratener Tafelspitz
auf Cremespinat und gebackenen Kartoffeln

Limonenparfait
auf Kumquat-Ragout

Preis pro Person € 38,90
(als 3-Gang-Menü ohne Suppe € 32,90)

Menü 13

Essenz von sonnengereiften Tomaten
mit Steinpilzklößchen

Gebackener Ziegenkäse
mit Zupfsalat und Chutney

Perlhuhnbrust in Speck gewickelt
an Portwein-Trauben-Soße mit glasierten Zuckerschoten
und goldbraune Schupfnudeln

Glasierte fruchtige Feigen
an Grappa-Zabaione

Preis pro Person € 41,50
(als 3-Gang-Menü ohne Suppe € 34,50)



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 14

Cremesuppe von Schwarzwurzel
mit Trüffelöl

Lauwarmer Salat von Edelfischen
mit Gemüsevinaigrette und Marktsalaten

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
an Rosmarinjus mit Schnippelbohnen und gebackenen Kartoffeln

Gratinierte Weincreme
auf glasierten Nuss-Trauben

Preis pro Person € 43,00
(als 3-Gang-Menü ohne Suppe € 38,00)

Menü 15

Gebackene Wachtelkeule
auf gebratener Wassermelone und Friséesalat

Morchelessenz unter der Blätterteighaube
mit altem Sherry

Goldmakrelenfilet mit Nussbitterschaum
auf getrüffelter Kartoffel-Mousseline

Medaillon vom Rind auf Portweinjus
mit Gänsestopfleber, glasiertem Gemüse und Würfelpotatoes

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Valrohna
und rahmigen Bourbon-Vanille-Eis

Preis pro Person € 58,00
(als 4-Gang-Menü ohne Suppe € 53,00)

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Der Küchenchef behält sich vor, bei Produkten, die saisonalen Preisschwankungen unterliegen, eine entsprechende Preisanpassung je nach Jahreszeit vorzunehmen.



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!