



WELLNESSHOTEL ★★★★★
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

LION D'OR

von 12.00 bis 20.30 Uhr



Vorspeisen und Salate

Nüsslisalat mit Crème vom Bio-Alpenblütenkäse
Burra Speck und Wachtelei

(C/H/L/O)

18

Duett von Swiss Alpine Lachs und Altenrhein Saibling
mit Linsen und Meerrettich

(F/G/H/L/O)

22

Rindstatar (70 g) mit Rotwein-Zwiebeln, Bio-Pilz-Miso
Sauerrahm und Toast

(C/G/H/L/M/O)

24

Winterlicher Salat mit Kürbis, marinierten Champignons,
Rotkabis und Baumnüssen

(C/H/L/O)

15

Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen

(C/H/L/O)

9

Fitnesssteller „Golfpanorama“ mit

Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter

(C/D/H/L/M/O)

36

Pouletbrust mit Kräuterbutter

(C/D/H/L/M/O)

28

Gebratenen Fischfilets und Crevetten mit Kräuterbutter

(C/F/H/L/M/O)

28

Kalbskotelette mit Kräuterbutter

(C/D/H/L/M/O)

44



Suppen

Kürbiscreme-Suppe mit Wildschweinschinken, Kernöl
und Maroni-Preiselbeer-Chutney 15

(G/H/L/O)

Würzige Curry-Apfel-Suppe
mit gebratener Riesengarnele 15

(B/D/E/H/L/N/O)

DÄ HIT

Thurgauer Rinds-Burger «GOLFPANORAMA»
mit grillierter Riesengarnele und Chili-Avocado-Salsa
dazu Pommes Frites oder Salat 38

(A/C/G/H/L/M/O)

Club Sandwich «LION D'OR»
mit Pouletbrust, Speck, Bio-Landeier
dazu Pommes Frites oder Salat 36

(A/C/G/H/L/O)

Tatar Klassiker «PETER»
Rindstatar (140 g) mit Crème vom Bio-Alpenblütenkäse,
Wachtelei und Rotweinzwiebeln
dazu Pommes Frites oder Salat und Toast 39

(A/C/G/H/L/M/O)



Hauptgänge

Rosa gebratenes «Schrofenhof» Rindsfilet
mit Kürbis-Kartoffelpüree und Rotweinzwiebeln 220g | 56
180g | 49
(A/C/G/L/M/O)

Rehrücken unter der Nusskruste
mit Pilzravioli, Maroni-Preiselbeer-Chutney und Wintergemüse 56
(A/C/G/H/L)

Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes
mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Saison-Gemüse 42
(G/H/L/O)

Knusprig gebratener Swiss Alpine Lachs
mit Randen-Risotto und Baumnuss-Schaum 38
(A/C/D/E/H/L/N/O)

Steinpilz-Ravioli
mit gefülltem Riesen-Champignon, Sbrinz und Wintergemüse Hauptgang | 36
Vorspeise | 27
(A/C/G/H/LO)

Empfehlung

Chateaubriand – in 2 Gängen serviert
mit karamellisierter Entenbrust und Thurgados-Jus Ab 2 Pers. & 18 h
65 p. P.
dazu knusprige Rösti und buntes Wintergemüse
(A/G/H/L/O)



Desserts

Dessertvariation «LION D'OR» Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie (A/C/G/H/O)	17
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfel-Zimtragout und Sauerrahmglace (A/C/G/H/O)	16
Vanilleparfait mit Kürbiskernöl verfeinert auf Preiselbeer-Maroni-Ragout (A/C/G/H/O)	15
Gebrannte Thurgauer Apfel-Crème mit Nuss-Crunchy (C/G)	12
Sorbet-Duett mit Früchten (H)	12
Käseauswahl mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf (G/M)	17



Herkunft / Origin

Crevetten & Garnelen / <i>Shrimps & prawns</i>	Vietnam, Dänemark / <i>Vietnam, Denmark</i>
Dammhirsch / <i>Fellow Deer</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Ente / <i>Duck</i>	Schweiz, Frankreich / <i>Switzerland, France</i>
Egli / <i>Egli</i>	Schweiz, Estland / <i>Switzerland, Estonia</i>
Felchen / <i>Whitefish</i>	Schweiz, Italien / <i>Switzerland, Italy</i>
Forelle / <i>Trout</i>	Schweiz, Deutschland, Niederlande, Dänemark / <i>Switzerland, Germany, Netherlands, Denmark</i>
Goldbrasse / <i>Gilthead seabream</i>	Italien / <i>Italy</i>
Heilbutt / <i>Halibut</i>	Island, Niederlande / <i>Iceland, Netherlands</i>
Hirsch, Reh / <i>Deer</i>	Schweiz, Österreich / <i>Switzerland, Austria</i>
Kabeljau / <i>Cod fish</i>	Niederlande / <i>Netherlands</i>
Kalb / <i>Veal</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Kaninchen / <i>Rabbit</i>	Schweiz, Ungarn / <i>Switzerland, Hungary</i>
Lachs / <i>Salmon</i>	Schweiz und Schottland / <i>Switzerland and Scotland</i>
Lachsforelle / <i>Salmon Trout</i>	Italien / <i>Italy</i>
Lamm* / <i>Lamb*</i>	Neuseeland / <i>New Zealand</i>
Poulet	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Reh / <i>venison</i>	Schweiz/Österreich/Deutschland / <i>Switzerland/Austria/Germany</i>
Rauchlachs / <i>Smoked Salmon</i>	Grossbritannien, Norwegen / <i>Great Britain, Norway</i>
Rind / <i>Beef</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Saibling / <i>Char</i>	Schweiz, Island / <i>Switzerland, Iceland</i>
Thunfisch / <i>Tuna</i>	Philippinen / <i>Philippines</i>
Wolfsbarsch / <i>Sea bass</i>	Frankreich/Italien / <i>France, Italy</i>
Zander / <i>Pike-perch</i>	Schweiz, Estland / <i>Switzerland, Estonia</i>

* Lammerzeugnisse können mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein, sowie mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika. * *Products of Lamb may have been produced with hormonal performance enhancers and may have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.*

Allergene / Allergens

A	Glutenhaltiges Getreide / <i>Gluten</i>	H	Schalenfrüchte (Nüsse) / <i>Nuts</i>
B	Krustentiere/Krebstiere / <i>Crustaceans</i>	L	Sellerie / <i>Celery</i>
C	Eier / <i>Eggs</i>	M	Senf / <i>Mustard</i>
D	Soja / <i>Soya</i>	N	Sesam / <i>Sesame</i>
E	Erdnuss / <i>Peanut</i>	O	Sulfite / <i>Sulfites</i>
F	Fisch / <i>Fish</i>	P	Lupinen / <i>Lupins</i>
G	Milch oder Laktose / <i>Milk or lactose</i>	R	Weichtiere / <i>Molluscs</i>