

Speisekarte

«LION D'OR»



VORSPEISEN & SALATE

Burrata mit Frühlings-Gemüse Kräuter-Pesto und Knoblauch-Crostini A/C/G/H/L/O	18
Grillierte Riesengarnelen mit asiatischem Gemüse-Salat und schwarzem Sesam B/D/E/F/H/N/L/O	22
Rindstatar (70g) mit Bärlauch-Crème, eingelegten Randen, Champignons, Kresse und Toast C/G/H/L/M/O	24
Frühlings-Salat mit Apfel-Balsamico-Dressing, Radieschen, Frühlingslauch und Erbsenspargel C/H/L/O	15
Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen C/H/L/O	9

FITNESSTELLER «GOLFPANORAMA»

Mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter C/D/H/L/M/O	36
Mit Pouletbrust und Kräuterbutter C/D/H/L/M/O	28
Mit gebratenen Fischfilets, Crevetten und Kräuterbutter C/F/H/L/M/O	28
Mit Kalbskotelette und Kräuterbutter C/D/H/L/M/O	44



SUPPEN

Bärlauch-Basilikum-Süppchen mit gebeiztem Randen-Lachs und Rapssamen	15
<i>F/G/H/L/O</i>	
Würzige Curry-Apfel-Suppe mit gebratener Riesengarnele	15
<i>B/D/E/H/L/N/O</i>	

DÄ HIT

Thurgauer Rinds-Burger GOLFPANORAMA mit rotem Zwiebelconfit, Speck und geschmolzenem Blauschimmelkäse- oder Thurgauer Rahmkäse dazu Pommes Frites oder Salat	38
<i>A/C/G/H/L/M/O</i>	
Club Sandwich LION D`OR mit Pouletbrust, Speck, Bio-Landeier dazu Pommes Frites oder Salat	36
<i>A/C/G/H/L/O</i>	
Tatar Klassiker PETER Rindstatar (140g) mit Bärlauchcrème und eingelegtem Gemüse dazu Pommes Frites oder Salat und Toast	39
<i>A/C/G/H/L/M/O</i>	



HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof mit Bärlauch-Risotto, Shiitake-Pilzen, Radieschen und Frühlingslauch	220g 180g	56 49
G/L/M/O		
Gratiniertes Kalbskotelette mit Zwiebelkruste an Trüffel-Nudeln und glasierten Rüeblli		56
A/C/G/H/L/M/O		
Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti und buntem Saison-Gemüse		42
G/H/L/O		
Duett von Wolfsbarsch und Swiss Alpine Lachs mit Safran-Gemüse und Mohn-Tagliatelle		38
A/F/G/H/L/N/O		
Ravioli gefüllt mit Schafs-Frischkäse und Pistazien auf Frühlingsgemüse und Kresse-Schaum	Hauptgang Vorspeise	36 27
A/C/G/H/L/O		
Crémiges Risotto mit Bärlauch, Parmesan und Frühlingsgemüse		28
G/H/L/O		

VEGANE EMPFEHLUNG

Knuspriges Kartoffel-Mille-Feuille mit Pilzen, Radieschen, Frühlingslauch und Mandel-Hafer Sauce		28
H/L		

EMPFEHLUNG

Chateaubriand in zwei Gängen serviert mit karamellisierter Entenleber und Thurgados-Jus dazu knusprige Rösti und buntes Frühlingsgemüse	Ab 2 Pers. ab 18 h	65 p. P.
A/G/H/L/O		



DESSERTS

Dessertvariation LION D`OR Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie <i>A/C/G/H/O</i>	17
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit grillierter Ananas und Kokosnuss <i>A/C/G/H/O</i>	16
Geeiste Pralinen-Bisquit Roulade mit Rhabarber-Kompott <i>A/C/G/H/O</i>	15
Gebrannte Thurgauer Apfel-Crème mit Nuss-Crunchy <i>C/G</i>	12
Sorbet-Duett mit Früchten <i>H</i>	12
Käseauswahl mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf <i>G/M</i>	17



Herkunft / Origin

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

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

Allergene / Allergens

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



IHR KULINARISCHES TEAM



KÜCHENCHEF

Peter Vogel



CHEF DE SERVICE

Bea Dobos