



WELLNESSHOTEL ★★★★★  
GOLF PANORAMA  
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

# 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
Lauwarmer Spargel-Salat mit Erdbeeren, Aceto und Mascarpone G/H/L/O	18
Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen C/H/L/O	9

## FITNESSTELLER

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-Süpli  
mit Spargeln und Rohschinken 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  
mit rotem Zwiebelconfit, Speck und geschmolzenem Blauschimmelkäse- oder Thurgauer Rahmkäse  
dazu Pommes Frites oder Salat 38

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

---

Club Sandwich  
mit Pouletbrust, Speck, Bio-Landeier, dazu Pommes Frites oder Salat 36

A/C/G/H/L/O

---

Tatar Klassiker  
Rindstatar (140g) mit Bärlauchcrème und eingelegtem Gemüse  
dazu Pommes Frites oder Salat und Toast 39

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

---

## VEGANE EMPFEHLUNG

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

---



# HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rindsfilet vom heimischen Schrofenhof  
mit Bärlauch-Risotto, Shiitake-Pilzen, Radieschen und Frühlingslauch 220g 56  
180g 49  
G/L/M/O

---

Kalbsfilet im Rohschinkenmantel  
auf grünem Spargel mit Kräuter-Kartoffeln 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

---

Thurgauer Spargel  
mit Bärlauch-Hollandaise, Radieschen und gebackener Kartoffel 38  
A/C/G/H/L/O

---

Crémiges Bärlauch-Risotto  
mit Parmesan und Frühlingsgemüse 28  
G/H/L/O

---

# EMPFEHLUNG

Chateaubriand in zwei Gängen serviert  
mit karamellisierter Entenleber und Kräuter-Hollandaise, dazu knusprige Rösti und  
buntes Frühlingsgemüse Ab 2 Pers. 65 p. P.  
ab 18 h

A/G/H/L/O

---



# DESSERTS

Dessertvariation LION D`OR  
Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie 17  
A/C/G/H/O

---

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Thurgauer Erdbeeren und Pistazienglace 16  
A/C/G/H/O

---

Geeiste Pralinen-Bisquit Roulade  
mit Rhabarber-Kompott 15  
A/C/G/H/O

---

Gebrannte Thurgauer Apfel-Crème  
mit Nuss-Crunchy 12  
C/G

---

Sorbet-Duett mit Früchten 12  
H

---

Käseauswahl  
mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf 17  
G/M

---



## 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