

A la carte

"LION D'OR"

Wir setzen nachhaltige Akzente...

..mit kreativer & abwechslungsreicher vegetarischer Küche:
Viele Kreationen sind so konzipiert, dass sie im Grundsatz
ohne Fisch oder Fleisch harmonieren – diese Komponenten
können Sie ganz nach Ihrem Gusto auf die Gänge abgestimmt
dazu kombinieren.



VORSPEISEN & SALATE

Randen-Carpaccio mit Birne, Honig, Ziegenkäse und Nüssen	18
mit Rehschinken und Preiselbeeren oder mit mild geräuchertem Swiss Alpine Lachs	24
<hr/>	
Mariniertes Herbstgemüse mit Safran-Kartoffel-Frischkäse	22
mit gebeiztem Lammfilet im Speckmantel oder mit in schwarzem Knoblauchöl gebratene Riesengarnele	28
<hr/>	
Rindstatar (70g) mit Dauphinekartoffeln an Trüffelcrème und eingelegten Karotten	24
<hr/>	
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Apfel und Kürbis	18
mit Zweierlei vom "Triboltinger" Damhirsch oder mit "Kundelfinger" Forelle, Kürbiskernöl und Vanille	26
<hr/>	
Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	9

FITNESSTELLER „GOLFPANORAMA“

mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter	36
<hr/>	
mit Pouletbrust und Kräuterbutter	28
<hr/>	
mit gebratenen Fischfilets, Crevetten und Kräuterbutter	28
<hr/>	
mit Kalbskotelette und Kräuterbutter	44



SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl	14
und Rehschinken	15

Würzige Curry-Apfel-Suppe mit gebratenem Tofu	14
mit gebratener Riesengarnele	15

EIFACH GUÄT

Thurgauer Rinds-Burger	
mit Sesam-Bun, Safran-Kartoffel-Crème, Kürbis und Speck	38
dazu Pommes Frites oder Salat	

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

Tatar Klassiker	
Rindstatar (140g) mit gebackenem Kartoffelkrapfen, Trüffelcrème und Gemüse,	39
dazu Pommes Frites oder Salat und Toast	

Thurgauer Wurst-Käse-Salat	
mit Gurken, Rüeblen und Kräutern	18



VEGAN

Bunter Herbstteller mit Maroni, Pastinaken
und allem was der Gemüsegarten hergibt 28

HAUPTGÄNGE

Cremige Steinpilz-Ravioli mit herbstlichem Gemüse
und gehobelter Belper Knolle 32

mit Feinem vom "Triboltinger" Damhirsch 56
mit Zanderfilet auf Kresse-Schaum 48

Duett von Mais und Kresse mit Kräuter-Popcorn und Ziegenkäse 28

mit rosa gebratenem "Schrofener" Rindsfilet und Portweinzwiebeln 52
mit gebratenem Wolfsbarsch und Garnele 46

Kürbis Risotto mit glasierten Maroni, Pilze und Romanesco 28

mit rosa Rehrücken unter der Honig-Nusskruste 56
mit "Kundelfinger" Lachsforelle auf zwei Arten zubereitet 48

Asiatisches Nudelgericht mit Knuspertofu, Limone und Chili 28

mit knusprigen Streifen vom Ostschweizer Poulet mit Kokosnuss 38
mit Swiss Alpine Lachs im Sesammantel 42

EMPFEHLUNG LION D'OR

Knusprige Kartoffelrösti mit grünem Apfel und buntem Saisongemüse 28

mit pochiertem Bio-Landeier aus Hattenhausen 32
mit Geschnetzeltem vom Thurgauer Kalb und Champignons 42



DESSERTS

Dessertvariation LION D`OR 17
Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Feines von Nougat und Birne 16

Maroni Mousse mit Kürbis, Trauben und Vanille 15

Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Zwetschgen-Ragout 12
mit Thurgauer Whisky verfeinert

Sorbet-Duett mit Herbstfrüchten 12

Käseauswahl 17
mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf



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
Schwein / Pork	Schweiz / Switzerland
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.

Für Allergene und Inhaltstoffe können Sie gerne unseres Servicepersonal kontaktieren.



IHRE LION D'OR TEAMLEITER



CHEF DE SERVICE

Bea Dobos



KÜCHENCHEF

Peter Vogel