

# Nachmittags- Karte

"LION D'OR"

14:00 bis 18:00 Uhr



## VORSPEISEN & SALATE

Rindstatar (70g)  
mit Dauphinekartoffeln an Trüffelcrème und eingelegten Karotten 24

---

Bunter Blattsalat  
mit Sprossen und gerösteten Kernen 9

## FITNESSTELLER „GOLFPANORAMA“

mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter 36

---

mit Pouletbrust und Kräuterbutter 28

---

mit gebratenen Fischfilets, Crevetten und Kräuterbutter 28

---

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  
dazu Pommes Frites oder Salat

38

---

Club Sandwich

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

36

---

Tatar Klassiker

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

39

---

Thurgauer Wurst-Käse-Salat

mit Gurken, Rüeblen und Kräutern

18

# VEGAN

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

28



# 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  
mit Thurgauer Whisky verfeinert 12

---

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