

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

Meerrettich-Mousse mit Randen und Apfel-Linsen-Salat	18
mit Thymianhonig glasiertem Kassler vom Apfelschwein oder mit gebeiztem Kundelfinger Saibling	24
<hr/>	
Noix Gras Praline, Haselnüssen, Birnen-Preiselbeer-Kompott und Anis	22
mit Mostbröckli vom Hirsch	28
<hr/>	
Tatar vom Swiss Wagyu Beef (70g) auf Rosmarin Focaccia, Roastbeef-Röllchen und rotem Zwiebel-Salat	25
<hr/>	
Nüssli-Salat mit Granatapfel, Feta-Käse und Birne	18
mit geräucherter Pouletbrust oder mit gebratenem Zanderfilet	26
<hr/>	
Klassischer Nüssli-Salat mit gekochtem Landei, Bauernspeck und Croûtons	18
<hr/>	
Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	9

SALATTELLER „GOLFPANORAMA“

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



SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert	13
mit Zweierlei vom Saibling oder mit Hirsch-Mostbröckli und Kernen	15
<hr/>	
Würzige Curry-Apfel-Suppe	13
mit Poulet und schwarzem Sesam oder mit gebratener Riesengarnele	15
<hr/>	
Essenz vom Ochsenchwanz mit Swiss Wagyu Rindstatar, Kräuterseitlingen und geräuchertem Eigelb	18

EIFACH GUÄT

Tatar Klassiker "Peter" Rindstatar vom Swiss Wagyu Beef (140g) auf knuspriger Rösti, Frischkäse und roten Zwiebeln	39
--	----

VEGAN

Knusprige Kartoffelrösti mit Kürbis, Maroni, Flower-Sprouts und Amaretto-Schaum	28
--	----



HAUPTGÄNGE

Cremiges Trüffel-Risotto mit Randen und Pilzen	32
mit rosa gebratenem Rindsfilet und Ochsenchwanz-Ragout oder mit knusprig gebratenem Zanderfilet	56 48
<hr/>	
Feines vom Rotkabis, Brezelknödeln, Maroni und Kräuterseitlinge	32
mit rosa gebratenem Rehrücken unter der Haselnusskruste	56
<hr/>	
Ravioli gefüllt mit Burrata auf Kichererbsen-Kürbis-Ragout	32
mit Lammcarrée und Zitrusfrüchten-Aceto-Sauce oder mit Swiss Alpine Lachs und Orangenpfeffer	56 48
<hr/>	
Asiatisches Linsen-Gemüse-Curry mit schwarzem Reis und Kresse	32
mit knusprigen Streifen vom Ostschweizer Poulet oder mit grillierten Riesengarnelen	42 45

EMPFEHLUNG LION D'OR

Thurgauer Kalbsrücken am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert
mit Pastinaken-Kartoffel-Purée, winterlichem Gemüse und Pilzen

Ab 2 Pers.

65 p. P.



DESSERTS & KÄSE

Dessertvariation LION D'OR 17
Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Lauwarmer Schokoladenkuchen 16
mit Gewürz-Orangen und Lebkuchen-Halbgefrorenem

Duett von Kürbis und Vanille 15

Maroni-Träumli mit Crunch und Mascarpone 14

Zitrusfrüchte-Salat mit Granatapfel und zweierlei Sorbet 12

Käseauswahl

mit drei verschiedenen Sorten und Feigensenf 13
mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf 17



HERKUNFT

Crevetten & Garnelen	Vietnam, Dänemark
Dammhirsch	Schweiz
Ente	Schweiz, Frankreich
Felchen	Schweiz, Italien
Forelle	Schweiz, Deutschland, Niederlande, Dänemark
Goldbrasse	Italien
Heilbutt	Island, Niederlande
Hirsch, Reh	Schweiz, Österreich
Kabeljau	Schweiz, Österreich
Kalb	Schweiz
Kaninchen	Schweiz, Ungarn
Lachs	Schweiz, Schottland
Lachsforelle	Italien
Lamm*	Irland, Neuseeland
Poulet	Schweiz
Reh	Schweiz, Österreich, Deutschland
Raumlachs	Grossbritannien, Norwegen
Rind	Schweiz
Saibling	Schweiz, Island
Schwein	Schweiz
Thunfisch	Philippinen
Wolfsbarsch	Frankreich, Italien
Zander	Schweiz, Estland

*Lammerzeugnisse können mit hormonellen Leistungsförderenden erzeugt worden sein, sowie mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika.

Für Allergene und Inhaltstoffe können Sie gerne unser Servicepersonal kontaktieren.



IHRE LION D'OR TEAMLEITER



CHEF DE SERVICE
Bea Dobos



KÜCHENCHEF
Peter Vogel