

Tageskarte

"LION D'OR"



VORSPEISEN & SALATE

Meerrettich-Mousse mit Randen und Apfel-Linsen-Salat	18
mit Thymianhonig glasiertem Kassler vom Apfelschwein oder mit gebeiztem Kundelfinger Saibling	24
<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

FITNESSTELLER „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

Würzige Curry-Apfel-Suppe 13

mit Poulet und schwarzem Sesam oder
mit gebratener Riesengarnele 15

EIFACH GUÄT

Thurgauer Rinds-Burger "Golfpanorama"
mit Sesam Bun, Kürbis-Apfel-Chutney und Speck 38

Club Sandwich "Lion D'Or"

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

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
--	----

Geschnetzeltes vom Thurgauer Kalb mit Rösti, Champignons und Gemüse	42
---	----

Ravioli gefüllt mit Buratta auf Kichererbsen-Kürbis-Ragout	32
--	----

Asiatisches Linsen-Gemüse-Curry mit schwarzem Reis und Kresse	32
---	----

mit knusprigen Streifen vom Ostschweizer Poulet oder mit grillierten Riesengarnelen	42 45
--	----------



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
Rauchlachs	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



IHRE LION D'OR TEAMLEITER



CHEF DE SERVICE

Bea Dobos



KÜCHENCHEF

Peter Vogel