

# 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

Kopfsalat mit Dill-Senf-Dressing, Rapssamen und Kartoffeln	16
mit Tête de Moine	18
mit geräucherter Entenbrust oder	24
mit Brennesseln gebeiztem Swiss Alpine Lachs	24

---

Tatar vom Swiss Wagyu Beef (70g)	25
mit Bärlauch, Champignons, Radieschen und Toast	

---

Büffelmozzarella mit Frühlingslauch, Gurken, Tomaten und Erbsen-Guacamole	18
mit Rohschinken-Rosmarin-Focaccia oder	24
mit konfierten Riesengarnelen und Zitronenpfeffer	24

---

Lauwarmer Spargel-Salat mit Rhabarber und Erdbeeren-Balsamico	18
---	----

---

Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	9
--	---

## SUPPEN

Bärlauch-Crèmesuppe mit Frischkäse, Radieschen und Champignons	14
mit mariniertem Zander oder	15
mit Rinds-Carpaccio	15

---

Würzige Curry-Apfel-Suppe	14
mit geräucherter Entenbrust und schwarzem Sesam oder	15
mit gebratener Riesengarnele	15



## VEGAN

Safran-Couscous mit Erbsen-Guacamole, Spargel und grilliertem Gemüse 28

## SALATTELLER „GOLFPANORAMA“

mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter 36

---

mit Pouletbrust und Kräuterbutter 28

---

mit gebratenen Fischfilets und Crevetten 28

---

mit Kalbssteak und Kräuterbutter 44

## EIFACH GUÄT

Thurgauer Burger "GOLFPANORAMA"  
im Sesam-Brioche-Bun, dazu Pommes Frites oder Salat

mit grilliertem Gemüse, Spargel, Pilzen und Erbsen-Guacamole oder  
Smoky-Rindsburger, Speck und Bärlauchcrème 35  
38

---

Tatar Klassiker  
Rindstatar vom Swiss Wagyu Beef (140g) 39  
auf knuspriger Rösti und Bärlauch-Frischkäse



## HAUPTGÄNGE

Crémige Bärlauch-Tagliatelle mit Frühlingsgemüse und Pilzen	28
mit geschmorten Rindsbäggli und Rindsfilet oder mit konfiertem Swiss Alpine Lachs	56 48
<hr/>	
Knusprige Kartoffel-Rösti mit Brennnessel-Spinat-Gemüse und pochierem Landei	32
mit Filet vom Apfelschwein im Speckmantel oder mit Kundelfinger Lachsforelle	48 48
<hr/>	
Grüner Spargel mit Estragon- Apfel- Hollandaise und sautierten Kartoffeln	36
mit gekräutertem Kalbsteak und Schinchenchips oder mit knusprig gebratenem Zanderfilet	56 48
<hr/>	
Mostindisches Gemüse-Curry mit Frühlingsröllchen, Tofu und Linsen-Quinoa-Knusperbällchen	32
mit Streifen vom Ostschweizer Poulet oder mit grillierten Riesengarnelen	42 45
<hr/>	
Geschnetzeltes vom Thurgauer Kalb mit Rösti, Champignons und Gemüse	42

## EMPFEHLUNG LION D'OR

### Rosa gebratenes Rindsfilet

mit Ragout von Ochsenchwanz und Rindsschmorbäggli

Ab 2 Pers.

65 p. P.

am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert  
dazu Rösti, Spargel, Frühlings-Gemüse und Bärlauch



# DESSERTS

Dessertvariation LION D'OR Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	17
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rhabarberkompott und Holunderblüten-Joghurt-Glace	16
Zweierlei vom Apfel mit Thurgados-Parfait	15
Käseauswahl mit drei verschiedenen Sorten und Feigensenf mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf	13 17

# UNSERE COUPES

## Handgemachte "Glacé-Perlen" aus dem Thurgau

Beschwipster Thurgauer Apfel Zwei Kugeln Apfelsorbet mit Thurgados-Apfelragout und Crunch	12
Duft nach warmer Schokolade Drei Kugeln Vanille-Glace mit Rahm und warmer Schokoladensauce	15
Aus dem Beerengarten Zwei Kugeln Erdbeersorbet, eine Kugel Joghurt-Holunderglace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	16
Geeistes vom Kaffee Drei Kugeln Cafè crème-Glacé mit Espresso und Schokoladenrahm	15
Veganer Becher Je eine Kugel Erdbeer-, Himbeer- und Apfel-Sorbet mit Früchte-Coulis und Beeren	16
Die Knacknuss Zwei Kugeln Löwenzahn-Nussglace und eine Kugel Schokoladenglacé mit Brownie-Nuss-Crumble	15
Unsere Thurgauer Glace- und Sorbet-Sorten vom Pilgerhof Vanille / Schokolade / Löwenzahn-Nuss / Holunder-Joghurt / Cafè crème Erdbeer / Himbeer / Apfel / Zitrone	4
Schlagrahm	2



# HERKUNFT

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

\*Lammerzeugnisse können mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein sowie mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika.

Für Allergene und Inhaltsstoffe können Sie gerne unsere Servicepersonal kontaktieren.



# IHRE LION D'OR TEAMLEITER



CHEF DE SERVICE  
Bea Dobos



KÜCHENCHEF  
Peter Vogel