

# 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 harmonisieren – diese Komponenten  
können Sie ganz nach Ihrem Gusto auf die Gänge abgestimmt  
dazu kombinieren.



## VORSPEISEN & SALATE

Bunter Sommersalat mit Beerendressing, Radieschen-Sprossen und Kernen	16
mit gebratenen Rindsfiletwürfel oder	24
mit Bachforelle und Mandeln	24
<hr/>	
Dünne Scheiben von der rosa Kalbshuft mit Thunfischsauce	25
<hr/>	
Feines von Gurken, Joghurt und Cocktail-Tomaten	18
mit geräucherter Ente und Kräuteröl oder	22
mit Dill gebeiztem Kundelfinger Saibling	22
<hr/>	
Hummus mit buntem Gemüsesalat und Pitabrot	16
mit grillierten Riesengarnelen oder	24
mit Parma-Rohschinken	24
<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 Kalbsfilet und Kräuterbutter	44



## SUPPEN

Pilzessenz mit asiatischem Gemüse und Tofu	14
mit Wolfsbarsch oder	15
mit Rindstatar	15

---

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

## EIFACH GUÄT

Thurgauer Burger "GOLFPANORAMA" im Brioche-Bun und Tomaten-Zwiebel Chutney dazu Pommes Frites oder Salat	
mit grilliertem Gemüse, Pilzen und Hummus oder	35
Smoky-Rindsburger, Speck und BBQ Sauce	38

---

Tatar Klassiker	
Rindstatar vom Swiss Wagyu Beef (140g) mit blauen Kartoffeln und Basilikum Crème fraiche	39



## VEGAN

Tomaten Tagliatelle mit Safran-Blumenkohl, Grillgemüse und Basilikumöl 28

## HAUPTGÄNGE

Gartenkräuter-Gnocchi mit Schmortomaten, Zucchini und Feta 28

mit Streifen vom Dry-Aged Rinds-Entrecôte oder 52  
mit in schwarzem Knoblauchöl gebratenem Wolfsbarsch 48

---

Zweierlei von der Kartoffel mit Pilz-Gemüse-Sud und Edamame 32

mit Ochenschwanz und Kalbsfilet oder 56  
mit Koriander gebratenem Zander 48

---

Burrata Ravioli mit buntem Sommergemüse, Safran-Blumenkohl und Spinatschaum 36

mit gratiniertem Rinderfilet oder 56  
mit einem Duett von Swis Alpine-Lachs und Bachforelle 48

---

Gemüse-Curry mit schwarzem Reis und knusprigen Tofu 28

mit Streifen vom Ostschweizer-Poulet oder 38  
mit grillierten Riesengarnelen 42

---

Geschnetzeltes vom Thurgauer Kalb mit Rösti, Champignons und Gemüse 42

## EMPFEHLUNG LION D'OR

Rosa gebratenes «DRY AGED» Rinds-Entrecôte  
mit Trüffel-Pilz-Sauce dazu blaue Kartoffeln und Sommergemüse

Ab 2 Pers. 65 p.P

Doppeltes Rinds-Entrecôte am Tisch für Sie tranchiert und in zwei Gängen serviert.



# DESSERTS

Dessertvariation LION D'OR Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	17
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschkompott und Moccaglace	16
Beeren Tiramisu mit Erdbeersorbet und Apfel-Chutney	15
Käseauswahl mit drei verschiedenen Sorten und Feigensenf	13
mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf	17

# UNSERE COUPES

## Handgemachte "Glace-Perlen" aus dem Thurgau

Beschwipster Thurgauer Apfel Zwei Kugeln Apfelsorbet mit Thurgados-Apfelragout und Crunch	12
Duft nach warmer Schokolade zwei Kugeln Vanilleglace mit Rahm und warmer Schokoladensauce	12
Aus dem Beerengarten Eine Kugel Erdbeersorbet, eine Kugel Joghurt-Holunderglace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	14
Geeistes vom Kaffee Zwei Kugeln Cafè-Crèmaglace mit Espresso und Schokoladenrahm	10
Veganer Becher Je eine Kugel Erdbeer-, Himbeer- und Apfelsorbet mit Früchte-Coulis und Beeren	16
Die Knacknuss Eine Kugeln Löwenzahn-Nussglace und eine Kugel Schokoladenglace mit Brownie-Nuss-Crumble	12
Unsere Thurgauerglace- und Sorbetsorten vom Pilgerhof Vanille / Schokolade / Löwenzahn-Nuss / Holunder-Joghurt / Cafè Crème Erdbeer / Himbeer / Apfel / Zitrone	4
Portion Schlagrahm	2



# HERKUNFT

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

Über Allergene und Inhaltsstoffe gibt unser Servicepersonal Ihnen sehr gerne Auskunft.



# IHRE LION D'OR TEAMLEITER



CHEF DE SERVICE  
Bea Dobos



KÜCHENCHEF  
Peter Vogel