

# Tageskarte

## "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

Bunter Sommersalat mit Beerendressing, Radieschen-Sprossen und Kernen 16

---

Dünne Scheiben von der rosa Kalbshuft mit Thunfischsauce 25

---

Hummus mit buntem Gemüsesalat und Pitabrot 16

mit grillierten Riesengarnelen 24

mit Parma-Rohschinken 24

---

Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen 9

## SALTTELLER „GOLFPANORAMA“

mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter 36

---

mit Pouletbrust und Kräuterbutter 28

---

mit gebratenen Fischfilets und Crevetten 28

---

mit Kalbssteak und Kräuterbutter 44



## SUPPEN

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) 39

mit blauen Kartoffeln und Basilikum Crème fraiche



## 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

---

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

---

Gemüse-Curry 28  
mit Frühlingsröllchen, Tofu und Linsen-Quinoa-Knusperbällchen

mit Streifen vom Ostschweizer Poulet oder 38  
mit grillierten Riesengarnelen 42

---

Geschnetzeltes vom Thurgauer Kalb mit Rösti, Champignons und Gemüse 42



# 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
Raumlachs	Grossbritannien, Norwegen
Kabeljau	Norwegen, Island
Lachs	Schweiz, Schottland
Lachsforelle	Schweiz, Italien
Saibling	Schweiz, Island
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Irland
Poulet	Schweiz
Hirsch, Reh	Schweiz, Österreich
Damhirsch	Schweiz
Ente	Schweiz, Frankreich

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



# IHRE LION D'OR TEAMLEITER



CHEF DE SERVICE  
Bea Dobos



KÜCHENCHEF  
Peter Vogel