

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

Nüsslisalat mit Bio-Landei, Rotweinzwiebeln und Croûtons 16

mit gebratenen Speckstreifen oder 18
mit Rauchforelle 18

Thurgauer Rindstatar mit gepickeltem Gemüse und Trüffelcrème 25
dazu servieren wir Ihnen Vollkorntoast

Salat von Federkohl mit Preiselbeer-Frischkäse, Kräuterseitling und Haselnussöl 18
mit Roulade von der Wachtel oder 24
mit konfiertem Saibling 24

Büffelmozzarella mit Kürbis, grünem Apfel und Brotchips 18
mit Hirsch-Mostbröckli oder 24
mit Swiss Alpine-Lachs 24

Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen 12

SALATTELLER „GOLFPANORAMA“

mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter 36

mit Pouletbrust und Kräuterbutter 28

mit gebratenen Fischfilets und Crevetten 28

mit Steak vom Thurgauer Apfelschwein und Kräuterbutter 32



SUPPEN

Kürbis-Kokossuppe mit Marroni und Trauben	14
mit Wachtelröllchen oder	15
mit Swiss Alpine-Lachs	15

Würzige Curry-Apfel-Suppe	14
mit geräucherter Pouletbrust oder	15
mit gebratener Riesengarnele	15

EIFACH GUÄT

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

Club Sandwich "LION D'OR" mit Pouletbrust, Speck, Bio-Landeier dazu Pommes Frites oder Salat	36
--	----



VEGAN

Orecchiette mit sautierten Pilzen, Kürbis und Trauben

28

HAUPTGÄNGE

Mohn-Schupfnudeln mit Federkohl, Kräuterseitlingen und
Zwetschgen-Brombeer-Sauce

29

mit Triboltinger Damhirsch oder
mit gebratenem Zander

54
50

Kürbis-Polenta mit herbstlichem Gemüse, Marroni und Tête de Moine

32

mit Rehrücken unter der Haselnuss-Kürbiskernkruste oder
mit Saibling und Speck

56
50

Pilz-Ravioli mit Steinpilz-Kresseschaum und geschmolzene Büffelmozzarella

36

mit rosa gebratenem Rinderfilet oder
mit Swiss Alpine-Lachs

56
50

Gefüllter Wrap mit Thai-Gemüse, Edamame, Kürbis und Brokkomole

28

mit Streifen vom Ostschweizer-Poulet oder
mit grillierten Riesengarnelen

38
42

Geschnetzeltetes vom Thurgauer Kalb mit Rösti, Champignons und Gemüse

46

EMPFEHLUNG LION D'OR

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte
mit Trüffel-Jus

Ab 2 Pers. 65 p.P.

am Tisch für Sie tranchiert und in zwei Gängen serviert.
Dazu ein Streifzug durch den Herbstgarten



DESSERTS

Dessertvariation LION D'OR Süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	17
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zweierlei von der Zwetschge	16
Kürbis-Rüebli-Kuchen mit Vanille und Apfel-Chutney	15
Vermicelles mit Vanilleglace und Meringues	15
Käseauswahl mit drei verschiedenen Sorten und Feigensenf	13
mit fünf verschiedenen Sorten und Feigensenf	17

UNSERE COUPES

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
Geeistes vom Kaffee Zwei Kugeln Kaffeeglace mit Espresso und Schokoladenrahm	10
Veganer Becher Je eine Kugel Zwetschge-, Himbeer- und Apfelsorbet mit Früchte-Coulis und Beeren	16
Die Knacknuss Eine Kugeln Nussglace und eine Kugel Schokoladenglace mit Brownie-Nuss-Crumble	12
Unsere Thurgauerglace- und Sorbetsorten Vanille / Schokolade / Haselnuss / Joghurt / Kaffee / Zwetschge / Himbeer / Apfel / Zitrone	4
Portion Schlagrahm	2



HERKUNFT

Crevetten & Garnelen	Vietnam, Dänemark, Philippines
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
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Irland
Poulet	Schweiz
Hirsch, Reh	Schweiz, Österreich
Damhirsch	Schweiz
Ente	Schweiz, Frankreich
Wachtel	

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



IHRE LION D'OR TEAMLEITER



CHEF DE SERVICE
Bea Dobos



KÜCHENCHEF
Peter Vogel

Alle Preise in CHF inkl. MWST