

A la carte

"LION D'OR"

Nous mettons l'accent sur la durabilité...

... avec une cuisine végétarienne créative & variée:
De nombreuses créations sont conçues de manière à ce qu'elles
soient sans poisson ou viande.



ENTRÉES & SALADES

Salade de rampon avec oeuf de pays bio, oignons au vin rouge et croûtons 16

avec des lardons grillés ou 18

avec de la truite fumée 18

Tartare de bœuf thurgovien avec légumes marinées et crème de truffes 25
nous vous servons en plus du toast au blé complet

Salade de chou plume avec fromage frais aux airelles, pleurote aux herbes et huile de noisette 18

avec roulade de caille ou 24

avec de l'omble chevalier confit 24

Mozzarella de bufflonne avec potiron, pomme verte et chips de pain 18

avec de la viande de cerf séchée ou 24

avec du saumon Swiss Alpine 24

Salade multicolore avec pousses et grains 12

ASSIETTE DE SALADE "GOLFPANORAMA"

avec entrecôte de bœuf et beurre aux herbes 36

avec poitrine de poulet et beurre aux herbes 28

avec des filets de poisson et crevettes grillés 28

avec steak de porc de lait thurgovien et beurre aux herbes 32



SOUPES

Soupe de potiron et de coco avec marrons et raisins	14
avec des rouleaux de caille ou	15
avec du saumon Swiss Alpine	15

Soupe épicée au curry et pommes	14
avec poitrine de poulet fumée ou	15
avec crevette géante rôti	15

SIMPLEMENT BON

Burger de bœuf "GOLFPANORAMA" Bun brioche et chutney de courge et oignons, accompagné de pommes frites ou de salades	38
---	----

Burger "GOLFPANORAMA" végétarien Bun brioche et chutney de courge et oignons, accompagné de pommes frites ou de salades avec légumes grillés et champignons	35
--	----

Club Sandwich "LION D'OR" avec poitrine de poulet, lard, œufs bio accompagné de frites ou d'une salade	36
--	----



VEGAN

Orecchiette aux champignons sautés, à la courge et aux raisins 28

PLATS PRINCIPALES

«Schupfnudeln» aux graines de pavot avec chou plumé, pleurotes aux herbes et sauce aux pruneaux et aux mûres 29

avec du daim de Tribolting ou 54
avec du sandre rôti 50

Polenta aux potirons avec légumes d'automne, marrons et tête de moine 32

avec selle de chevreuil sous une croûte de noisettes et 56
de graines de courge ou 50
avec filet d'omble chevalier et lard

Raviolis aux champignons avec mousse de cèpes aux cressons et mozzarella 36

avec filet de bœuf rôti rosé ou 56
avec du saumon Swiss Alpine 50

Wrap farci aux légumes thaï, edamame, courge et brocoli 28

avec des lamelles de poulet de Suisse ou 38
avec des crevettes géantes grillées 42

Emincé de veau thurgovien avec Rösti, champignons et légumes 46

RECOMMANDATION LION D'OR

Entrecôte de bœuf "rôti en rosé"

Servi à table et servi en deux services.

Accompagné de légumes d'automne

A partir de
2 personnes

65 p.
P.



DESSERTS

Variation de dessert LION D'OR	17
Gâteau aux chocolats tiède et deux sortes de pruneaux	16
Tarte à la courge et aux carottes avec chutney vanille et aux pommes	15
Marrons avec glaçe vanille et meringues	15
Sélection de fromages avec trois variétés différentes et de la moutarde aux figues	13
avec cinq variétés différentes et moutarde aux figues	17

NOTRE CARTE DES GLACES

Pomme thurgovien Deux boules de sorbet pomme avec ragoût de pommes, Thurgados et crunch	12
Coupe danemark Trois boules de glace vanille avec de la crème fouettée et une sauce au chocolat chaude	12
Glacé au café Trois boules de glace au café avec espresso et crème fouettée au chocolat	10
Coupe végane Une boule de prune, framboise et pomme avec coulis de fruits et baies	16
La noix à croquer Deux boules de noix et une boule de glace au chocolat avec crumble au brownie et aux noix	12
Nos variétés de glaces et sorbets thurgoviens Vanille / Chocolat / Noisette / Yaourt / Café crème / Prune / Fromboise / Pomme / Citron	4
Supplément de crème chantilly	2



ORIGINES

Crevettes	Vietnam, Danemark
Thon	Philippines, Vietnam
Loup de mer	France, Italie
Sandre	Suisse, Estonie
Corégone	Suisse, Italie
Truite	Suisse, Allemagne, Pays-Bas, Danemark
Dorade royale	Italie, France
Flétan	Islande, Pays-Bas
Saumon fumé	Grande-Bretagne, Norvège
Cabillaud	Norvège, Islande
Saumon	Suisse, Écosse
Truite saumonée	Suisse, Islande
Veau	Suisse
Porc	Suisse
Bœuf	Suisse, Irlande
Poulet	Suisse
Cerf, chevreuil	Suisse, Autriche
Daim	Suisse
Canard	Suisse, France
Agneau	Vietnam, Danemark

Notre personnel de service se fera un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les ingrédients.



VOS CHEFS D'ÉQUIPE LION D'OR



CHEF DE SERVICE
Bea Dobos



CHEF DE CUISINE
Peter Vogel

Tous les prix en CHF, TVA incluse