

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

Nüsslisalat mit Bio-Landeier, Rotweinzwiebeln und Croûtons	16
mit gebratenen Speckstreifen oder mit Rauchforelle	18 18
<hr/>	
Thurgauer Rindstatar mit gepickeltem Gemüse und Trüffelcrème Dazu servieren wir Ihnen Vollkorntoast	25
<hr/>	
Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	12

SALATTELLER „GOLFPANORAMA“

mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter	36
<hr/>	
mit Pouletbrust und Kräuterbutter	28
<hr/>	
mit gebratenen Fischfilets und Crevetten	28
<hr/>	
mit Steak vom 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

Pilz-Ravioli mit Steinpilz-Kresseschaum und geschmolzene Büffelmozzarella

36

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

28

mit Streifen vom Ostschweizer-Poulet oder
mit grillierten Riesengarnelen

38
42

Geschnetztes vom Thurgauer Kalb mit Rösti, Champignons und Gemüse

46



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 Kugel 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
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