



LUNCH-KARTE «LION D'OR»

VORSPEISEN / SUPPE

Blattsalat vom Gemüsebauer Egger Wertbühl Sprossen geröstete Kerne		9
Wertbühler Nüsslisalat Speck Landei		16
Rindstatar mit Gemüse und roten Zwiebeln Toast Butter	als Vorspeise als Hauptgang	25 39
Apfel-Currysuppe mit grillierter Garnele		14 16
Thurgauer Kürbiscrèmesuppe geräucherte Entenbrust Kernöl		16



HAUPTGÄNGE

Randenrisotto Kresse Trüffelburrata	29
mit gebratenem Rindsentrecôte	49
mit grilliertem schottischen Lachs	46
Tagliatelle schwarzer Herbsttrüffel	als Vorspeise 29
	als Hauptgang 39
Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelrösti	49
Champignons Gemüse	
Vegetarisches Club Sandwich grilliertes Gemüse	34
Tofu Pilze	
dazu Pommes Frites oder Salat	
Club Sandwich «LION D'OR» Pouletbrust	37
Speck Bio-Landeier	
dazu Pommes Frites oder Salat	

HERKUNFT

Crevetten & Garnelen / Schweiz, Vietnam
Kalb / Schweiz
Lachs / Schweiz, Schottland
Rind / Schweiz, Australien
Schwein / Schweiz, Frankreich
Poulet / Schweiz, Frankreich



WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Golfpanorama Hauswein Vermentino 2023	1 dl	11
Rocca di Frassinello, Toscana IT	7.5 dl	73
Chardonnay 2023	1 dl	10
Schmidweine, Schlattingen	7.5 dl	64

ROTWEIN

Reserva Pinot Noir 2021	1 dl	11
Weingut Burkhart, Weinfeldern CH	7.5 dl	73

GOLFPANORAMA HAUSWEIN

Le Sughere 2021	1 dl	11
Rocca di Frassinello, Toscana IT	7.5 dl	73

Der Sughere die Frassinello ist nach den prächtigen Korkeichen benannt, welche die Wälder rund ums Weingut prägen. Sangiovese (50%) und je ein Viertel Cabernet Sauvignon und Merlot machen die Cuvée aus. Sie zeigt sowohl italienische wie auch französische Qualitäten: eine kernige Dichte, dunkle, vollmundige Waldbeeren Aromatik, aber auch die vegetabile Frische und Raffinesse der klassischen Bordeaux-Sorten.

Die Trauben werden zwei Wochen im Stahltank gekeltert, der Wein reift ein Jahr lang in zur Hälfte neuen, zur Hälfte gebrauchten französischen Barriques. Obwohl bereits in der Jugend zugänglich, verfügt er über ein beachtliches Alterungspotenzial.