



# EIFACH GUÄT

Nicht irgendwo. Sondern Lipperswil.





## WO BESONDERE MOMENTE ENTSTEHEN

Es gibt Anlässe, die mehr als nur ein Termin im Kalender sind.  
Sie sind ein Meilenstein. Ein Dankeschön. Ein Neubeginn.  
Ein Fest der Liebe.

Damit aus einem Anlass ein unvergessliches Erlebnis wird, braucht es mehr als nur eine besondere Location - es braucht Atmosphäre, Präzision und Menschen, die mitdenken.

Wir begleiten Sie persönlich von der ersten Idee bis zum letzten Gast. Valerie Vötter ist Ihre feste Ansprechpartnerin, sie koordiniert alle Details, damit Sie sich Ihren Gästen entspannt widmen können. Sie dürfen Gastgeber sein ganz ohne Organisationsstress.

Im Restaurant Lion D`or beginnt Genuss dort, wo Herkunft zählt. Unsere Küche arbeitet Hand in Hand mit regionalen Zulieferern, die mit derselben Leidenschaft für Qualität produzieren, mit der wir kochen.

Unser kulinarisches Konzept lässt sich in zwei Worte fassen:  
eifach guät.

Kein Firlefanz, kein unnötiger Schnickschnack – nur beste Produkte, raffinierte Zubereitung und ein Geschmack, der bleibt.  
Authentisch, hochwertig und unverwechselbar.

Wir freuen uns auf Sie

A. Spatz & das Wellnesshotel Golfpanorma Team





# HÄPPCHEN

## Variante SMALL

3 Häppchen pro Person | Empfehlung der Küche

CHF 15

\*\*\*

## Variante MEDIUM

5 Häppchen pro Person | Empfehlung der Küche

CHF 25

\*\*\*

## Variante BUSINESS

3 kalte, 5 warme und 2 süsse Häppchen pro Person |  
Empfehlung der Küche

CHF 39

\*\*\*

## Variante FIRST

6 kalte, 7 warme und 3 süsse Häppchen pro Person |  
Empfehlung der Küche

CHF 63





# FRÜHLING

März bis Mai

## Gebeizter Lachs

Sanddorn | Weisskabis | Karotte

oder

## Saisonaler Salat

\*\*\*

## Spinatcrèmesüppchen

Onsenei | Parmesanknusper

\*\*\*

## Rindsentrecôte

Kartoffelbaumkuchen | junges Gemüse | Rosmarin

oder

## Loup de Mer

Belugalinsen | Lauch | Champagnerschaum

oder

## Linguine

Pilze à la crème | Burrata | Babyspinat

\*\*\*

## Erdbeerkaltschale

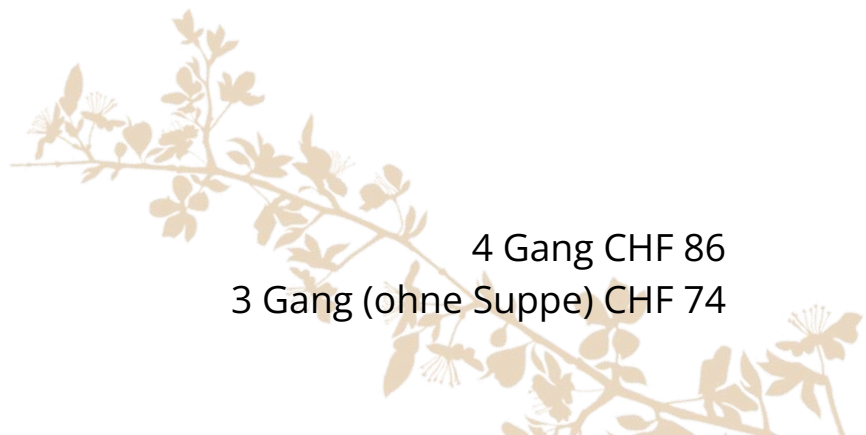
Joghurtmousse | Basilikum

oder

## Regionale Käseauswahl

4 Gang CHF 86

3 Gang (ohne Suppe) CHF 74





## SOMMER

Juni bis August

### Vitello Tonato

Eingelegte Simeji | junger Spinat | gebackene Kapern

oder

### Saisonaler Salat

\*\*\*

### Scharfe Misosuppe

Crabcake | Lauch | Wan Tan Chips

\*\*\*

### Roastbeef

Limonen-Kräutergremolata | Karotte | Kartoffelschaum

oder

### Kabeljau

Bohnen-Speck-Panaschee | Kartoffelmousseline | Beurre Blanc

oder

### Ricotta-Limonenstrudel

Gebratene Pilze | Süsskartoffel | Kräutersalat

\*\*\*

### Zitronentiramisu

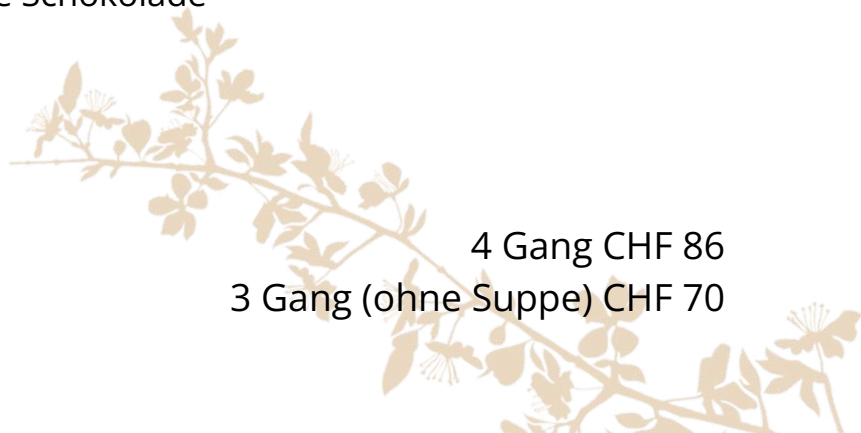
Löffelbiscuit | Limoncello | weisse Schokolade

oder

### Regionale Käseauswahl

4 Gang CHF 86

3 Gang (ohne Suppe) CHF 70





# HERBST

September bis November

Eingelegter Kürbis

Ziegenkäse | Birne | Kerbel

oder

Saisonaler Salat

\*\*\*

Gerüffelte Kartoffelsuppe

Blätterteigchip | Lauchpaysanne

\*\*\*

Kalbsbäckchen

Maronencreme | Maronenschupfnudeln | Babykarotten | Apfeljus

oder

Zander

Kartoffelmousseline | Spitzkabis | Rieslingschaum

oder

Kartoffelbisquit

Junges Gemüse | Gemüsecremes | Verjusschaum

\*\*\*

Apfelcrumble

Vanilleglace | Hafer

oder

Regionale Käseauswahl



4 Gang CHF 82

3 Gang (ohne Suppe) CHF 70



## WINTER

Dezember bis Februar

### Geflügelballotine

Zwetschge | Verjus | Estragon | Crème Fraîche

oder

### Saisonaler Salat

\*\*\*

### Pilzcrèmesuppe

Speckschaum | weisse Champignons | Fregola Sarda

\*\*\*

### Geschmorte Ochsenbacke

Kartoffelstampf | Flowers Sprouts | Gewürzjus

oder

### Gebratene Jakobsmuschel

Kartoffelnussbutterpüree | Zitrus-Beurre Blanc | Artischocke | Kräuter

oder

### Offener Sellerieraviolo

Ricotta | eingelegte Zwiebeln | Buttermilchsauce

\*\*\*

### Schokoladenmousse

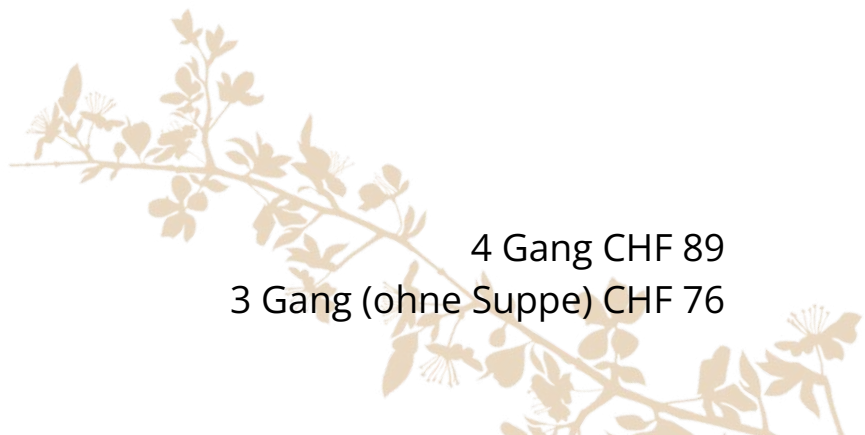
Kirsche | weisser Glühwein

oder

### Regionale Käseauswahl

4 Gang CHF 89

3 Gang (ohne Suppe) CHF 76





# TAGESMENÜS

## Lunch 54

3 Gang Auswahlmenü  
mit Vorspeise oder Suppe  
Hauptgänge (Fleisch, Fisch oder vegetarisch)  
Dessert

CHF 54

\*\*\*

## Abendmenü

4 Gang Auswahlmenü  
mit Vorspeise und Suppe  
Hauptgänge (Fleisch, Fisch oder vegetarisch)  
Dessert oder Käse

CHF 69

Unsere Tagesmenüs können eine Woche im voraus kommuniziert werden.





## BUFFET

**Fischbuffet** jeden Freitag ab 18.30 Uhr

Vorspeisenbuffet | Suppe

Hauptgang zur Auswahl (Fleisch, Fisch, vegetarisch)

Dessertbuffet

CHF 87

\*\*\*

**Sonntags-Brunch** jeden Sonntag ab 12.00 Uhr

Frühstücksbuffet | Vorspeisenbuffet

Hauptgänge vom Buffet zur Auswahl

Dessertbuffet | inkl. 1 Glas Apfelschaumwein

CHF 59

\*\*\*

**Brunchbuffet exklusiv**

Frühstücksbuffet | Vorspeisenbuffet

Hauptgänge vom Buffet zur Auswahl

Dessertbuffet | inkl. 1 Glas Apfelschaumwein

CHF 79

Am Tag Ihrer Wahl, passend zu Ihrem Anlass |

ab 12.00 Uhr möglich

ab 30 Personen

\*\*\*

**Lunchbuffet exklusiv**

Salatbuffet

Hauptgänge vom Buffet zur Auswahl (Fleisch und vegetarisch)

kleines Dessertbuffet

CHF 64

ab 30 Personen buchbar





## GUT ZU WISSEN

### Nachservice

Beilagen-Nachservice inklusive im Menüpreis  
weiterer Nachservice gegen Aufpreis möglich

\*\*\*

### Beilagen

Ihre Wunschbeilage nicht dabei? Kein Problem wir  
sind für Ihre Wünsche offen und tauschen gerne die  
Beilage kostenfrei aus.

zusätzliche Beilage gegen Aufpreis möglich

\*\*\*

### Allergien | Unverträglichkeiten | Ernährungsformen

Glutenfrei, laktosefrei oder vegan.

Wir passen Ihr ausgewähltes Menü gerne an.

\*\*\*

### Menübesprechung | Detailabsprache

Wir empfehlen, eine persönliche Menü- und  
Detailabsprache Ihres Anlasses, maximal 4 bis 8  
Wochen vorab.

Termine nach Vereinbarung

Valerie Vötter  
Leitung Seminare & Events

Telefon: 052 208 08 08  
E-Mail: [events@golfpanorama.ch](mailto:events@golfpanorama.ch)





## GUT ZU WISSEN

### Menükarten

Die Menükarte ist inklusive und kann gerne mit Ihrem Wunschtitel oder Firmenlogo gedruckt werden

Darf es etwas besonderes sein, ein Menü mit einem Foto oder einem speziellen Design?

Gerne nehmen wir uns die Zeit Ihre Menükarte zu gestalten, ab einem Aufpreis pro Person nach Aufwand

ab CHF 2

\*\*\*

### Namensschilder

Sie haben eine Tischordnung? Gerne bringen Sie diese und Ihre Namensschilder zur Detailabsprache mit. Wir werden diese gerne am Anlasstag auf Ihrem Tisch verteilen

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Namensschilder in unserem Design.

Aufpreis pro Person

CHF 2

\*\*\*

### Dekoration

Gerne dürfen Sie uns Ihre Dekoration, maximal 2 Tage vor Anlass, vorbei bringen - wir dekorieren nach Ihren vorgaben.

Für spezielle Blumengestecke empfehlen wir Ihnen unseren Floristen des Vertrauens:

Flowers Blumen  
Hubstrasse 2, 8560 Märstetten  
071 657 29 25  
info@flowersblumen.ch





## GUT ZU WISSEN

### Geburtstags - Jubiläumskuchen

Gerne backen wir Ihnen einen kleinen Geburtstagskuchen, auf Wunsch mit Kerzen für Ihren Anlass. Preis auf Anfrage

Aus Lebensmittel hygienischen Gründen sind mitgebrachte Torten ausschliesslich von einem Bäcker-oder Konditor gestattet, gegen Lieferschein.

\*\*\*

### Barverlängerung

Die Öffnungszeiten unserer Bar sind von 07.00 bis 24.00 Uhr

Manche Feste sind dann aber noch nicht vorbei Vereinbaren Sie eine Barverlängerung.

Preis auf Anfrage

\*\*\*

### Musik

Aus Rücksicht weiterer Gäste, ist eine Liveband oder ein DJ nicht gestattet

Fragen Sie nach unseren Musikern die täglich ab Oktober bis März für Live Musik in der Bar unsere Gäste begeistern.

Preis auf Anfrage direkt über den Musiker





# IHRE WÜNSCHE

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for writing wishes.

