



WELLNESSHOTEL ★★★★★
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Tageskarte

Lunch & Nachmittag bis 18 Uhr



Herzlich willkommen im Restaurant LION D'OR

Wir kombinieren Bekanntes mit überraschend neuen Akzenten und zelebrieren dabei lustvolle Spitzengastronomie! Wir berücksichtigen, wann immer möglich, lokale Produkte aus direkter Umgebung. Bei Lebensmitteln, die wir nicht aus dem Thurgau oder aus der Umgebung beziehen können, achten wir auf bekannte Standards – wie z.B. nachhaltiges Fischen und Anbauen (Siegel MSC, Friend of the Sea oder Fairtrade). Anstelle Geschmacksverstärkern setzen wir auf Aromen von Gewürzen, frischen Kräutern aus unserem Kräutergarten und einer schonenden Zubereitung, die den Geschmack erhält und intensiviert. Werfen Sie dem Team und mir einen Blick über die Schultern: Die offene Showküche lädt ein, uns beim Arbeiten zuzuschauen. Sehen Sie, wie Ihre bestellten Gerichte täglich frisch, sorgfältig und mit viel



Freude am Koch-Handwerk zubereitet und angerichtet werden. Um eine tägliche Frische zu garantieren, halten wir das Angebot saisonal und kompakt, wobei wir jederzeit gerne auf Spezialwünsche eingehen. Durch meine Ausbildung zum Küchenchef und Diätkoch, kann ich Sie auch individuell bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten. Gerne bereiten wir auch vegane Menüs zu oder Menüs ohne Gluten- und Laktose-Komponenten.

Haben Sie schon lange mal wieder richtig Lust auf Ihr Lieblingsgericht – wie zum Beispiel Kutteln, Nierli, Stroganoff oder Fisch unter der Salzkruste? Gerne bereiten wir Ihr Wunschgericht zu – am besten natürlich auf Vorbestellung. Nun wünschen wir Ihnen „en Guete“. **Peter Vogel, Küchenchef**



Es ist mir und meinem Team eine grosse Freude, Sie im Restaurant LION D'OR bedienen zu dürfen. Nebst den ausgebildeten Restaurationsfachfrauen und -männer besteht unser Team auch aus Auszubildenden, denn während drei Jahren bilden wir bei uns sowohl in der Küche wie auch im Restaurant Lehrlinge aus. Diese lernen bei uns im Restaurant nebst dem eigentlichen Handwerk des Bedienens z.B. auch das Dekorieren, Serviettenfalten und den Unterhalt vieler Geräte. Vor allem möchten wir bei uns aber die Gastfreundschaft ausbilden und haben es uns zum Ziel gesetzt, Sie als Gäste bei uns zu begeistern. Denn Restaurationsfachleute zeichnen sich nicht nur durch einen top Service sondern auch durch gute Umgangsformen, Flexibilität und einer grossen Portion Belastbarkeit aus.

Dank viel Freude an der Dienstleistung und der Empathie verstehen wir es, auch mit unterschiedlichen Bedürfnissen von Gästen korrekt umzugehen und auf Ihre Wünsche individuell eingehen zu können. Selbst in hektischen Zeiten versuchen wir dabei Ruhe zu bewahren und die Details nicht aus den Augen zu verlieren. Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein! **Laura Riegert, Restaurantleiterin**



Salate / Salads

Asiatischer Gemüse-Salat mit grillierten Garnelen und schwarzem Sesam	20
<i>Asian vegetables salad with grilled shrimps and black sesame</i> (B/D/L/N/O)	
<hr/>	
Scheiben von Bündner Rohschinken mit Waldpilz-Salat	18
<i>Slices of raw ham with mushroom salad</i> (G/H)	
<hr/>	
Winterlicher Salat mit Ziegenkäse, Gemüse, Birne und Baumnüssen	16
<i>Winter salad with goat cheese, vegetables, pear and walnuts</i> (A/C/G/H/M/L/O)	
<hr/>	
Wurst-Käse-Salat mit Garnitur	18
<i>Sausage and cheese salad</i> (C/G/H/L/O)	
<hr/>	
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	9
<i>Assorted salads with roasted seeds and sprouts</i> (C/L/M/O)	
<hr/>	
Salatteller „GOLFPANORAMA“ mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	
<i>Salad "GOLFPANORAMA" with variation of salads and vegetables</i>	
Wahlweise mit/Choose with	
Entrecôte vom Rind medium gebraten und buntem Pfeffer (E/H/L/O)	36
<i>Medium roasted beef entrecote and colourful pepper</i>	
In Feigensenf glasierter Pouletbrust (C/H/L/M/O)	28
<i>Chicken breast glazed with fig mustard</i>	
Drei gebratenen Edelfisch-Medaillons (C/H/L/M/O)	28
<i>Three different kinds of fish fillets</i>	



Suppen / Soups

Würzige Apfel-Currysuppe mit grillierter Riesengarnele 15
Spicy apple curry soup with grilled king prawn
(B/D/E/H/L/N/O)

Cremige Kürbissuppe mit kandierten Kernen 12
Cream of pumpkin soup with candied seeds
(G/H/L/O)

Snacks zum Apéro/ Snacks

Käseauswahl mit fünf verschiedenen Sorten 17
Thurgau Cheese selection with five different cheese
(A/G/H/M)

Eingelegte Oliven, Käsewürfel und getrocknete Tomaten 12
Pickled olives, cheese cubes and dried tomatoes
(G/H/L/O)

Eingeklemmtes mit Rohschinken oder Käse 10
Sandwich with raw ham or cheese
(A/C/D/G/H/O)



Spezial / Special

Rinds- Rückensteak mit Speckmantel auf Rahm- Sauerkraut und Thymian- Bratkartoffeln	38
<i>Beef steak with bacon on creamy sauerkraut and roasted potatoes with thyme</i> (/G/H/L/M/O)	
<hr/>	
„CLUB SANDWICH LION D'OR“ mit Poulet, Speck, Ei und Bratkartoffeln	28
<i>Club Sandwich LION D'OR with chicken, bacon, egg and roasted potatoes</i> (A/C/E/G/H/L/M/O)	
<hr/>	
„VEGGI WRAP“ mit Gemüse, Pilzen und Süsskartoffeln	25
<i>Wrap filled with vegetables, mushrooms and sweet potatoes</i> (A/C/G/H/L/M/O)	



Hauptgänge / Main Dishes

Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Winter-Gemüse	38
<i>Slices of Thurgau veal with crispy hash browns and seasonal vegetables</i> (G/H/L/O)	
<hr/>	
Schottischer Lachs mit Fenchel, schwarzen Gnocchi und Gemüsechips	38
<i>Fillet of salmon with fennel, black gnocchi and vegetable chips</i> (A/C/F/G/H/O)	
<hr/>	
Cremiges Kürbis-Risotto mit Waldpilzen, Gemüse und Portweinzwiebeln	28
<i>Savoury pumpkin risotto with mushrooms, vegetables and port wine onions</i> (C/G/L/N/O)	
<hr/>	
Asiatisches Nudelgericht mit buntem Wokgemüse	
<i>Asian noodle dish with colourful wok vegetables</i>	
Wahlweise mit / Choose with	
In Chili gebratenen Riesengarnelen	32
<i>king prawns fried in chili</i> (A/C/D/G/H/L/N/O)	
Grillierten Poulet-Streifen	28
<i>Grilled chicken stripes</i> (A/C/D/E/G/H/L/N/O)	
Tofu und Pilzen	22
<i>Tofu and mushrooms</i> (A/C/D/E/H/L/N/O)	



Desserts & Coupes

Dunkles Schokoladenmousse-Törtchen <i>Tarte of dark chocolate mousse</i> (C/G/H)	11
Dreierlei Tageskuchen <i>Small arrangement of daily cake</i> (A/C/E/G/H)	9
Mini Dessert: gebrannte Vanillecreme mit Früchtecoulis <i>Mini dessert: Burnt crusted cream with fruit coulis</i> (C/G/H)	4.5
Coupe NESSELRODE – Vermicelles, Vanille- Glace, Meringue und Rahm <i>Coupe NESSELRODE – chestnut mousse, vanilla ice cream, meringue and whipped cream</i> (A/C/E/G/H)	14
Coupe DANMARK – Vanille- Glace, warme Schokoladensauce und Rahm <i>Coupe Danmark - vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i> (A/E/G/H)	12
Eiskaffee gerührt LION D'OR <i>Ice Coffee LION D'OR</i> (A/E/G/H)	12
Glace: Vanille/vanilla, Schokolade/chocolate, Mocca/mocca, Nuss/nuts Sorbet: Erdbeer/strawberry, Himbeer/raspberry, Mango/mango, Apfel/apple	
Pro Kugel/per scoop	3.5
Portion Rahm/portion of whipped cream (G)	1.5



Herkunft / Origin

Crevetten & Garnelen / <i>Shrimps & prawns</i>	Vietnam, Dänemark / <i>Vietnam, Denmark</i>
Dammhirsch / <i>Fellow Deer</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Ente / <i>Duck</i>	Schweiz, Frankreich / <i>Switzerland, France</i>
Egli / <i>Egli</i>	Schweiz, Estland / <i>Switzerland, Estonia</i>
Felchen / <i>Whitefish</i>	Schweiz, Italien / <i>Switzerland, Italy</i>
Forelle / <i>Trout</i>	Schweiz, Deutschland, Niederlande, Dänemark / <i>Switzerland, Germany, Netherlands, Denmark</i>
Goldbrasse / <i>Gilthead seabream</i>	Italien / <i>Italy</i>
Heilbutt / <i>Halibut</i>	Island, Niederlande / <i>Iceland, Netherlands</i>
Hirsch, Reh / <i>Deer</i>	Schweiz, Österreich / <i>Switzerland, Austria</i>
Kabeljau / <i>Cod fish</i>	Niederlande / <i>Netherlands</i>
Kalb / <i>Veal</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Kaninchen / <i>Rabbit</i>	Schweiz, Ungarn / <i>Switzerland, Hungary</i>
Lachs / <i>Salmon</i>	Schottland / <i>Scotland</i>
Lachsforelle / <i>Salmon Trout</i>	Italien / <i>Italy</i>
Lamm* / <i>Lamb*</i>	Neuseeland / <i>New Zealand</i>
Makrele geräuchert / <i>Mackerel</i>	Deutschland / <i>Germany</i>
Poulet, Perlhuhn / <i>Chicken, Guinea Fowl</i>	Schweiz, Frankreich / <i>Switzerland, France</i>
Rauchlachs / <i>Smoked Salmon</i>	Grossbritannien, Norwegen / <i>Great Britain, Norway</i>
Rind / <i>Beef</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Saibling / <i>Char</i>	Schweiz, Island / <i>Switzerland, Iceland</i>
Thunfisch / <i>Tuna</i>	Philippinen / <i>Philippines</i>
Wildschwein / <i>Wild boar</i>	Deutschland, Österreich / <i>Germany, Austria</i>
Wolfsbarsch / <i>Sea bass</i>	Italien / <i>Italy</i>
Zander / <i>Pike-perch</i>	Schweiz, Estland / <i>Switzerland, Estonia</i>

* Lammerzeugnisse können mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein, sowie mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika. * *Products of Lamb may have been produced with hormonal performance enhancers and may have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.*

Allergene / Allergens

A	Glutenhaltiges Getreide / <i>Gluten</i>	H	Schalenfrüchte (Nüsse) / <i>Nuts</i>
B	Krustentiere/Krebstiere / <i>Crustaceans</i>	L	Sellerie / <i>Celery</i>
C	Eier / <i>Eggs</i>	M	Senf / <i>Mustard</i>
D	Soja / <i>Soya</i>	N	Sesam / <i>Sesame</i>
E	Erdnuss / <i>Peanut</i>	O	Sulfite / <i>Sulfites</i>
F	Fisch / <i>Fish</i>	P	Lupinen / <i>Lupins</i>
G	Milch oder Laktose / <i>Milk or lactose</i>	R	Weichtiere / <i>Molluscs</i>