



WELLNESSHOTEL ★★★★★
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Winterkarte

Abends ab 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**



Vorspeisen / Appetizers

Feines vom Saibling mit Linsen, Randen und Kresse	26
<i>Variation of char with lentils, beetroot and cress</i> (B/E/F/G/L/O/P)	
<hr/>	
Rindstatar mit blauen Kartoffeln, Flower Sprouts und Kürbis	24
<i>Beef tartar with blue potatoes. flower sprouts and pumpkin</i> (A/C/G/H/L/M/O)	
<hr/>	
Duett von Thunfisch und Garnele mit Thai- Gemüse- Salat und MangoChutney	24
<i>Duo of tuna and shrimp with Thai vegetables salad and mango chutney</i> (B/D/E/F/L/N/O)	
<hr/>	
Winterlicher Salat mit Ziegenkäse, Gemüse, Birne und Baumüssen	16
<i>Winter salad with goat cheese, vegetables, pear and walnuts</i> (A/C/G/H/M/L/O)	
<hr/>	
Nüssli- Salat mit geräuchertem Kartoffel- Espuma, Speck und Croutons	16
<i>Field salad with smoked potato espuma, bacon and croutons</i> (A/C/G/H/L/O)	
<hr/>	
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	9
<i>Colourful lettuce salad with roasted seeds and sprouts</i> (C/L/M/O)	



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 geräucherter Entenbrust und Haselnüssen 15
Cream of pumpkin soup with smoked breast of duck and hazelnuts
(C/G/H/L/O)

Vegetarisch / Vegetarian

Spinat- Tarte mit Flower Sprouts, Haselnüssen und Ziegenkäse 28
Spinach tart with flower sprouts, hazelnuts and goat cheese
(A/C/G/H/L/N/O)

Cremiges Trüffel- Risotto mit Rotkabis, Maroni und Zwergorangen 28
Creamy truffle risotto with red cabbage, chestnuts and kumquats
(G/H/L/N/O)



Fisch / Fish

Allerlei aus dem Meer mit Safran, Randen, Mönchsbart und Kartoffeln	50
<i>Fish variation of the sea with saffron, beetroot, monk beard and potatoes</i> (B/F/G/L/O)	
Grillierter Zander auf Champagner- Kraut und Speck- Kartoffelknusperli	48
<i>Grilled fillet of pike-perche with champagne cabbage and crispy potatoes with bacon</i> (A/F/H/L/O)	
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)	

Spezial / Special

Thurgauer Kartoffel- Rindstatar- Burger mit karamellisiertem Apfel, Entenleber und Speck	38
<i>Thurgau potato-beef tartar burger with caramelised apple, duck liver and bacon</i> (A/C/E/G/H/L/M/O)	
„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)	



Fleisch / Main Dishes

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Pastinake, Rotkabis, Maroni und Kürbis 50
Roasted fillet of beef with parsnip, red cabbage, chestnuts and pumpkin
(A/G/L/M/O)

Lammfilet- Rose mit Parmesan- Risotto, buntem Gemüse und Balsamico 48
Rose from lamb fillet with parmesan risotto, assorted vegetables and balsamico
(G/L/O)

Thurgauer Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Winter -Gemüse 38
Slices of Thurgau veal with crispy hash browns and winter vegetables
(G/H/L/O)

Asiatisches Nudelgericht mit grillierter Pouletbrust und buntem Wokgemüse 28
Asian noodle dish with grilled chicken breast and colourful wok vegetables
(A/C/D/E/H/L/N/O)

Empfehlung / Chef's tip

Feines vom Schrofener Rind mit Trüffeljus

Serviert in zwei Gängen ab zwei Personen zu CHF 65/Pers

Delicacies from the Schrofener beef with truffle jus
Served in two courses from 2 persons for CHF 65/pers
(G/H/L/O)



Desserts

Dessertvariation Golfpanorama	17
<i>Dessert variation Golfpanorama</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Feines von Lebkuchen und Zitrusfrüchten	16
<i>Gingerbread variation with citrus fruits</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Zweierlei Sorbet mit Joghurt und Früchten	9
<i>Two sorbets with yogurt and fruits</i> (G/H)	
<hr/>	
Mini Dessert: Gebrannte Vanillecreme mit Früchtecoulis	4.5
<i>Mini dessert: burnt crusted cream with fruit coulis</i> (C/G)	
<hr/>	
Käseauswahl mit 5 verschiedenen Sorten und Feigensenf	17
<i>Cheese selection with 5 different varieties and fig mustard</i> (G/M)	
<hr/>	



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, Danmark</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>