



WELLNESSHOTEL ★★★★★
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Frühlingskarte

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! **Petra Eggenberger, Restaurantleiterin**



Vorspeisen / Appetizers

Duett vom Thurgauer Rindstatar und asiatischen Garnelen- Gemüse- Salat	26
<i>Duet of Thurgau beef tartare and shrimp Asian vegetable salad (B/C/D/E/G/H/L/M/N/O)</i>	
<hr/>	
Feines von Swiss Alpine -Lachs mit Hüttenkäse und Bärlauch	24
<i>Fine of Swiss Alpine salmon with cottage cheese and wild garlic (F/G/H/L/O)</i>	
<hr/>	
Antipasti- Gemüseröllchen mit Avocadocreme, Oliven und Mozzarella	18
<i>Antipasti vegetable rolls with avocado cream, olives and mozzarella (G/H/M/L/O)</i>	
<hr/>	
Frühlingshafter Salatteller mit Apfelbalsamico, geräucherter Entenbrust und Champignons	16
<i>Spring salad with apple balsamico, smoked duck breast and mushrooms (H/L/O)</i>	
<hr/>	
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	9
<i>Colourful lettuce salad with roasted seeds and sprouts (C/L/M/O)</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)

Bärlauchsüppchen mit Pilzen, Hüttenkäse und Swiss Alpine Lachs 15
Wild garlic soup with mushrooms, cottage cheese and Swiss Alpine salmon
(F/G/H/L/O)

Vegetarisch / Vegetarian

Gnocchi mit Bärlauch, Radieschen, Champignons und Burrata 28
Gnocchi with wild garlic, radishes, mushrooms and burrata
(A/C/G/H/L/O)

**Knuspriges Kartoffelrösti mit gefüllter Schmorzwiebel,
Spinat und pochiertem Ei** 28
Crispy potato rosti with stuffed onion, Spinach and poached egg
(C/G/H/L/O)



Fisch / Fish

Swiss Alpin Lachs mit Safran- Gemüseragout und Landkresse <i>Swiss Alpin salmon with saffron vegetable ragout and country cress</i> (/F/G/L/O)	50
Grillierter Zander auf Bärlauchsauce, Ofenkartoffeln und Gemüse <i>Grilled fillet of pke-perche on wild garlic sauce, baked potatoes and vegetables</i> (A/F/G/H/L/O)	48
Duett von Wolfsbarsch und Garnelen mit asiatische Gemüse - Nudeln <i>Duo of sea bass and shrimps with Asian vegetables - noodles</i>	38

Spezial / Special

Kalbsburger mit grillierter Garnele, Smokey Barbecue Sauce und Bratkartoffeln <i>Veal burger with grilled shrimp, smokey barbecue sauce and fried potatoes</i> (A/B/C/E/G/H/L/M/O)	38
„CLUB SANDWICH LION D'OR“ mit Poulet, Speck, Ei und Bratkartoffeln <i>Club Sandwich LION D'OR with swiss chicken, bacon, egg and fried potatoes</i> (A/C/E/G/H/L/M/O)	28



Fleisch / Main Dishes

Rosa gebratenes Rindsfilet mit schwarzen Gnocchi, Blumenkohl, Champignons und Radieschen 50
Roasted Fillet of beef with black gnocchi, cauliflower, mushrooms and radishes (A/G/L/M/O)

Mosaik von Lammfilet und Kalbsschulter mit Bärlauch- Polenta und Gemüse 48
Mosaic of lamb fillet and shoulder of veal with wild garlic polenta and vegetables (G/H/L/O)

Thurgauer Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffelrösti und bunten Saison-Gemüse 38
Slices of Thurgau veal with crispy hash browns and 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 und Kalb mit Bärlauchjus

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

Delicacies from the Schrofener beef and veal with wild garlic jus

Served in two courses from 2 persons for CHF 65/pers

(G/H/L/O)



Desserts

Dessertvariation LION D'OR	17
<i>Dessert variation LION D'OR</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	16
<i>Warm chocolate cake with sour cream ice cream</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Zweierlei Sorbet mit gepufftem Quinoa und Früchten	12
<i>Two kinds of sorbet with puffed quinoa and fruits</i> (G/H)	
<hr/>	
Mini Dessert: Gebrannte Vanillecreme mit Früchtecoulis	4.5
<i>Mini dessert: Vanilla cream catalan style 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>