



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 Spitzen-gastronomie! 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**



Salate / Salads

Asiatischer Gemüse-Salat mit grillierten Garnelen und schwarzem Sesam	20
<i>Asian vegetable salad with grilled shrimps and black sesame</i> (B/D/L/N/O)	
<hr/>	
Scheiben von Bündner Rohschinken mit Antipasti- Salat	18
<i>Slices of smoked ham with antipasti vegetable salad</i> (G/H)	
<hr/>	
Frühlingshafter Salatteller mit Apfelbalsamico, geräucherter Entenbrust und Champignons	16
<i>Spring salad with apple balsamico, smoked duck breast and mushrooms</i> (/H/L/O)	
<hr/>	
Wurst-Käse-Salat mit Garnitur	18
<i>Sausage and cheese salad with garnish</i> (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)	
<hr/>	
Salatteller „GOLFPANORAMA“ mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	
<i>Salad „GOLFPANORAMA“ with variation of vegetable salads and lettuce</i>	
Wahlweise mit/Choose with	
Entrecôte vom Rind medium gebraten und buntem Pfeffer (E/H/L/O)	
<i>Medium roasted beef entrecote and colourful pepper</i>	36
In Feigensenf glasierter Poulet-Brust (C/H/L/M/O)	
<i>Chicken breast glazed with fig mustard</i>	28
Drei gebratenen Edelfisch-Medaillons (C/H/L/M/O)	
<i>Three different kinds of fish fillet</i>	28



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)

Snacks zum Apéro/ Snacks

Käseauswahl mit fünf verschiedenen Sorten 17
Thurgau Cheese selection with five different varieties
(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
Little Sandwich with raw ham or cheese
(A/C/D/G/H/O)



Spezial / Special

***Kalbsburger mit grillierter Garnele, Smokey Barbecue Sauce
und Bratkartoffeln***

*Veal burger with grilled shrimp, smokey barbecue sauce and fried potatoes
(A/B/C/E/G/H/L/M/O)*

38

„CLUB SANDWICH LION D'OR“

mit Poulet, Speck, Ei und Bratkartoffeln

*Club Sandwich LION D'OR with swiss chicken, bacon, egg and fried potatoes
(A/C/E/G/H/L/M/O)*

28



Hauptgänge / Main Dishes

Thurgauer Kalbgeschnetzeltes 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/>	
Variation von Süss- und Salzwasserfischen mit Ofenkartoffeln und Frühlingsgemüse	38
<i>Variation of fresh and saltwater fish with baked potatoes and spring vegetables</i> (F/G/H/L/O)	
<hr/>	
Gnocchi mit Bärlauch, Radieschen, Champignons und Buratta	28
<i>Gnocchi with wild garlic, radishes, mushrooms and burrata</i> (A/C/G/H/L/O)	
<hr/>	
Asiatisches Nudelgericht mit buntem Wokgemüse	
<i>Asian noodle dish with colourful wok vegetables</i>	
Wahlweise mit /Choose	
In Chili gebratenen Riesengarnelen	32
<i>with king prawns fried in chili</i> (A/C/D/G/H/L/N/O)	
Grillierten Poulet-Streifen	28
<i>Grilled stripes of chicken</i> (A/C/D/E/G/H/L/N/O)	
Sprossen und Pilzen	22
<i>Sprouts and mushrooms</i> (A/C/D/E/H/L/N/O)	



Desserts & Coupes

Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	16
<i>Warm chocolate cake with sour cream ice cream</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Kleines Arrangement an Tageskuchen	9
<i>Small arrangement of daily cake</i> (A/C/E/G/H)	
<hr/>	
Mini Dessert: gebrannte Vanillecreme mit Frühtecoulis	4.5
<i>Mini dessert: Vanilla cream catalan style with fruit coulis</i> (C/G/H)	
<hr/>	
Zweierlei Sorbet mit gepufftem Quinoa und Früchten	12
<i>Two kinds of sorbet with puffed quinoa and fruits</i> (G/H)	
<hr/>	
Glace: Vanille/vanilla, Schokolade/chocolate, Mocca/mocca, Nuss/nuts	
Sorbet: Erdbeer/strawberry, Himbeer/raspberry, Mango/mango, Apfel/apple	
Kugel/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, 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>