



WELLNESSHOTEL ★★★★★
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Sommerkarte

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 -männern 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

Carpaccio vom Rind mit Trüffel, Kartoffeln und Parmesan	26
Beef carpaccio with truffle, potatoes and Parmesan cheese (G/H/L/M/O)	
<hr/>	
Gebeizter Swiss Alpine Lachs mit Sauerrahmmousse und Gurken-Apfel-Salat	24
<i>Pickled Swiss Alpine salmon with sour cream mousse and cucumber apple salad</i> (F/G/H/L/O)	
<hr/>	
Grillierte Riesengarnelen mit Melone, Chili und Schinkenchips	20
<i>Grilled king prawns with melon, chilli and ham chips</i> (B/E/G/H/L/O)	
<hr/>	
Sommerlicher Salatteller mit Beerenbalsamico, geräucherter Entenbrust und Ziegenkäse	16
<i>Summer salad with berry balsamico, smoked duck breast and goat cheese</i> (G/H/L/M/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
<i>Spicy apple and curry soup with grilled king prawn</i> (B/D/E/H/L/N/O)	

Tomatensuppe mit Ziegenkäse, Pistazien und Basilikum	15
<i>Tomato soup with goat cheese, pistachios and basil</i> (G/H/L/O)	

Vegetarisch / *Vegetarian*

Antipasti-Ravioli mit Basilikum, Zucchini und Macadamia Nüsse	28
<i>Antipasti ravioli with basil, zucchini and macadamia nuts</i> (A/G/H/L/O)	

Risotto mit Gartenkräutern, Datteltomaten und Nidelkäse	28
<i>Risotto with garden herbs, grape tomatoes and cream cheese</i> (G/H/L/O)	



Fisch / Fish

Swiss Alpine Lachs mit Zitronenpfeffer konfiert auf Kräuterrisotto und Sommergemüse 48

Swiss Alpine salmon with lemon pepper, herb risotto and summer vegetables
(F/G/L/O)

Grillierter Zander mit Lavendel-Vanillebutter, Kartoffeln und Rüebl 45

Grilled pike-perch with lavender vanilla butter, potatoes and carrots
(A/F/G/H/L/O)

Garnelen mit Schwarzen Sesam und Chili auf asiatischen Gemüse-Nudeln 38

Shrimp with black sesame seeds and chilli on vegetables and noodles Asian style
(A/B/C/D/E//H/L/N/O/P)

Spezial / Special

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)

„CLUB SANDWICH LION D'OR“ mit Poulet, Speck, Ei und Bratkartoffeln 28

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



Fleisch / Main Dishes

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Erdbeerjus, Mascarpone-Risotto und Basilikum-Spinat 49

Medium roasted fillet of beef with strawberry jus, mascarpone risotto and basil spinach
(G/L/M/O)

Lammrücken mit Kräuterkruste, Antipasti-Ravioli und Sommergemüse 47

Saddle of lamb with herb crust on top, antipasti-ravioli and summer vegetables
(G/H/L/O)

Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Gemüse 38

Sliced fillet of veal with crispy hash browns and seasonal vegetables
(G/H/L/O)

Schrofener Rinds Entrecôte mit Kräuter-Rapsbutter gratiniert auf Blattspinat und Lyonerkartoffeln 42

«Regional» beef entrecote with herbs and rapeseed butter gratin on top served with spinach leaves and Lyonnaise potatoes
(C/G/H/L/M/O)

Empfehlung / Chef's tip

Thurgauer Kalbsfilet mit Trüffel, Antipasti und Kräutern

Regional fillet of veal with truffle, antipasti and herbs

Serviert in zwei Gängen zu CHF 65/Pers

Served in two courses at CHF 65 /Pers

(A/G/H/L/O)



Desserts

Dessertvariation LION D'OR	17
<i>Dessert variation LION D'OR</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Thurgauer Erdbeeren mit Sauerrahmglace und Mandelhüppe	16
<i>Thurgau strawberries with ice cream of sour cream and almond bonnet</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>	Frankreich/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>