



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 -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



Salate / Salads

Asiatischer Gemüse-Salat mit grillierten Garnelen und schwarzem Sesam <i>Asian vegetable salad with grilled shrimps and black sesame</i> (B/D/L/N/O)	20
Scheiben von Bündner Rohschinken mit Salat von Tomaten und Mozzarella <i>Slices of Grisons raw ham with salad of tomatoes and mozzarella</i> (G/H)	18
Sommerlicher Salatteller mit Beerenbalsamico, geräucherter Entenbrust und Ziegenkäse <i>Summer salad with berry balsamico, smoked duck breast and goat cheese</i> (G/H/L/M/O)	16
Wurst-Käse-Salat mit Garnitur <i>Sausage and cheese salad with garnish</i> (C/G/H/L/O)	18
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen <i>Colourful lettuce salad with roasted seeds and sprouts</i> (C/L/M/O)	9
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

* Diese Gerichte servieren wir nicht von 14 bis 18 Uhr



Suppen / Soups

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

Tomatensuppe mit Ziegenkäse, Pistazien und Basilikum 15
Tomato soup with goat cheese, pistachios and basil
(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

*** 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)

„CLUB SANDWICH LION D'OR“ 28
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)

* Diese Gerichte servieren wir nicht von 14 bis 18 Uhr

Alle Preise inkl. MwSt. und in Schweizer Franken / All prices in Swiss Francs and incl. VAT



Hauptgänge / Main Dishes

*** Thurgauer Kalbsgeschnetztes mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Sommer-Gemüse** 38
Slices of Thurgau veal with crispy hash browns and summer vegetables
(G/H/L/O)

*** Variation von Süß- und Salzwasserfischen mit Antipasti Ravioli und Sommergemüse** 38
Fish variation with antipasti ravioli and summer vegetables
(A/F/G/H/L/O)

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

Asiatisches Nudelgericht mit buntem Wokgemüse
Asian noodle dish with colourful wok vegetables

Wahlweise mit /Choose

In Chili gebratenen Riesengarnelen 32
With king prawns fried in chili
(A/C/D/G/H/L/N/O)

Grillierten Poulet-Streifen 28
Grilled stripes of chicken
(A/C/D/E/G/H/L/N/O)

Sprossen und Pilzen 22
Sprouts and mushrooms
(A/C/D/E/H/L/N/O)

* Diese Gerichte servieren wir nicht von 14 bis 18 Uhr



Desserts & Coupes

Thurgauer Erdbeeren mit Sauerrahmglace und Mandelhüppe	16
<i>Strawberries with sour cream ice cream</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Kleine Variation an Tageskuchen	9
<i>Small variation of daily cake</i> (A/C/E/G/H)	
<hr/>	
Mini Dessert: gebrannte Vanillecreme mit Früchtecoulis	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 sorbets 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>	Frankreich / <i>France</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>