



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 -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!



Vorspeisen / Appetizers

Randen-Carpaccio mit Graved Saibling, Meerrettich und Baumnusskrokant	24
<i>Beetroot carpaccio with graved char, horseradish and walnut brittle</i> (F/G/H/L/O)	
<hr/>	
Feines vom Schrofener Rind mit asiatischen Gemüsesalat, Kresse und schwarzen Sesam	24
<i>Variation of "Schrofen" beef with vegetable salad Asian style, cress and black sesame</i> (C/D/E/H/L/N/O)	
<hr/>	
Rehschinken mit lauwarmem Salat von Pilzen, Sbrinz und Kürbis Chutney	22
<i>Venison ham with warm salad of mushrooms, Sbrinz cheese and pumpkin chutney</i> (G/H//L/O)	
<hr/>	
Nüsslisalat mit Ziegenkäse, Birnen und Nüssen	16
<i>Lamb's lettuce with goat cheese, pears and nuts</i> (C/G/H/L/M/O)	
<hr/>	
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	9
<i>Colourful green salad with roasted seeds and sprouts</i> (C/L/M/O)	
<hr/>	



Suppen / Soups

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

Kürbiscremesuppe mit Maroni, Mostbröckli und Kernen 15
Cream of pumpkin soup with chestnuts, Mostbröckli ham and seeds
(G/H/L/O)

Vegetarisch / Vegetarian

Kürbis Ravioli mit winterlichem Gemüse, Maroni und Trauben 28
Pumpkin ravioli with winter vegetables, chestnuts and grapes
(A/C/G/H/L/O)

Trüffelrisotto mit farbigem Blumenkohl, Rübli und Sbrinz 28
Truffle risotto with colourful cauliflower, carrots and Sbrinz cheese
(G/H/L/O)



Fisch / Fish

Swiss Alpine Lachs mit Garnelenbutter, Limonenrisotto und buntem Gemüse 50
Swiss Alpine salmon with shrimp butter, lime risotto and colourful vegetables
(B/D/F/G/L/O)

Knusprig gebratener Zander auf Kürbisravioli und Blumenkohl 48
Crispy fried pikeperch on pumpkin ravioli and cauliflower
(A/F/G/H/L/O)

Frühlingsröllchen vom Saibling mit süss-sauren Pilze-Kartoffel-Ragout 38
Spring rolls of char with sweet and sour ragout of mushrooms and potatoes
(A/D/F/G/H/L/O)

Spezial / Special

Schrofener Rinds Entrecôte mit Kräuter-Rapsbutter gratiniert auf Blattspinat und Lyonerkartoffeln 38
Schrofner beef entrecôte gratinated with herbal rape seed butter on leaf spinach and Lyon 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 chicken, bacon, egg and fried potatoes
(A/C/E/G/H/L/M/O)



Fleisch / Main Dishes

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Trüffelrisotto, Gemüse, Maroni und Trauben	50
<i>Medium roasted fillet of beef with truffled risotto, vegetables, chestnuts and grapes</i> (A/C/G/L/M/O)	
<hr/>	
Rosa gebratenes Lammcarree mit Polenta Gnocchi und sautiertem Gemüse	48
<i>Medium roasted rack of lamb with polenta gnocchi and sautéed vegetables</i> (A/G/H/L/O)	
<hr/>	
Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Saison-Gemüse	38
<i>Sliced Thurgau veal with crispy hash browns and seasonal vegetables</i> (G/H/L/O)	
<hr/>	
Asiatisches Nudelgericht mit grillierter Pouletbrust und buntem Wokgemüse	28
<i>Asian noodle dish with grilled chicken breast and colourful wok vegetables</i> (A/C/D/E/H/L/N/O)	

Peters Empfehlung / Chef's tip

**Feines vom Thurgauer Kalb mit winterlichen Beilagen
serviert in zwei Gängen**

*Variation from Thurgau veal with its winter accompaniment
served in two courses*

CHF 65 pro Person
(A/G/H/L/O)



Desserts

Dessertvariation LION D'OR	17
<i>Dessert variation LION D'OR</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfel-Zimtragout und Sauerrahmglace	16
<i>Warm chocolate cake with apple and cinnamon ragout and ice cream of sour cream</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Pralinenparfait mit Birne, Pistazien und Vanille	15
<i>Praline parfait with pear, pistachios and vanilla</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Mini Dessert: Gebrannte Vanillecreme mit Frühtecoulis	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>
Poulet, Perlhuhn / <i>Chicken, Guinea Fowl</i>	Schweiz, Frankreich / <i>Switzerland, France</i>
Reh / <i>venison</i>	Österreich/Deutschland / <i>Austria/Germany</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>