



WELLNESSHOTEL ★★★★★
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Tageskarte

von 12 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 Geschmacksverstärker 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	20
<i>Asian vegetable salad with grilled shrimps and black sesame</i> (B/D/L/N/O)	
<hr/>	
Rehschinken-Carpaccio mit Pilzen, Sbrinz und Kürbis	18
<i>Venison ham carpaccio with mushrooms, Sbrinz cheese and pumpkin</i> (M/L/O/G/H)	
<hr/>	
Nüsslisalat mit Ziegenkäse, Birne und Nüssen	16
<i>Lamb's lettuce with goat cheese, pear and nuts</i> (H/G/E/L/M/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 green salad with roasted seeds and sprouts</i> (C/L/M/O)	
<hr/>	
Salatteller „GOLFPANORAMA“ mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	
Salad plate "GOLFPANORAMA" with various vegetable and green salads	
Wahlweise mit/Optionally with	
Entrecôte vom Rind medium gebraten und buntem Pfeffer	36
<i>Medium roasted Entrecôte of beef and colourful pepper</i> (E/H/L/O)	
In Feigensenf glasierter Pouletbrust	28
<i>Chicken breast glazed in fig mustard</i> (C/H/L/M/O)	
Drei gebratenen Edelfisch-Medaillons	28
<i>Three fried fish medallions</i> (C/H/L/M/O)	



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)

Snacks zum Apéro

Käseauswahl mit fünf verschiedenen Sorten 17
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)

Gefüllten Wrap mit Avocado, Gemüse, Kartoffeln und Joghurt 12
Wrap filled with avocado, vegetables, potatoes and yoghurt
(A/C/G/H/O)



Spezial / Special

Rinds-Entrecôte vom «Schrofen Hof» mit Kräuter-Rapsbutter gratiniert, Blattspinat und Lyonerkartoffeln

«Schrofener» beef entrecôte gratinated with herbal rape seed butter on spinach and Lyon potatoes

38

(C/G/H/L/M/O/)

„Club Sandwich LION D'OR“ mit Poulet, Speck, Ei und Bratkartoffeln

Club Sandwich LION D'OR with chicken, bacon, egg and fried potatoes

28

(A/C/E/G/H/L/M/O/)



Hauptgänge / Entrees

Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Saison-Gemüse 38

Sliced Thurgau veal with crispy hash browns and vegetables
(G/H/L/O)

Duett von Zander und Swiss Alpine Lachs mit Thymianrisotto und Gemüse 38

Duet of pikeperch and Swiss Alpine salmon with thyme risotto and vegetables
(F/G/H/L/O)

Kürbis-Ravioli mit winterlichem Gemüse, Maroni und Trauben 28

Pumpkin ravioli with winter vegetables, chestnuts and grapes
(A/C/G/H/L/O)

Asiatisches Nudelgericht mit buntem Wokgemüse

Asian noodle dish with colourful wok vegetables

Wahlweise mit/ *Optionally with*

In Chili gebratenen Riesengarnelen 32

Fried king prawns in chili
(A/C/D/G/H/L/N/O)

Grillierten Poulet-Streifen 28

Grilled chicken strips
(A/C/D/E/G/H/L/N/O)

Sprossen und Pilzen 22

Sprouts and mushrooms
(A/C/D/E//H/L/N/O)



Desserts & Coupes

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	15
<i>Vermicelles with vanilla ice cream, meringues and cream</i> (A/C/G/H/O)	
<hr/>	
Kleines Arrangement an Tageskuchen	9
<i>Small arrangement from cakes of the day</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)	
<hr/>	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Whisky-Parfait und Birnen	16
<i>Warm chocolate cake with whisky parfait and pears</i> (A/C/E/G/H/O/)	
<hr/>	
Glace: Vanille, Schokolade, Mocca, Nuss	
<i>Ice cream: vanilla, chocolate, mocha, nut</i>	
Sorbet: Erdbeer, Himbeer, Mango, Apfel	
<i>Sorbet: strawberry, raspberry, mango, apple</i>	
Kugel	3.5
<i>Scoup</i>	
Portion Rahm	1.5
<i>Portion of whipped cream</i> (G)	



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, Denmark</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>