

**Wir begrüßen Sie,
unsere lieben Gäste,
ganz herzlich bei uns auf dem LILIENBERG**

Dies ist ein Ort mit Geschichte, denn bereits die preussische Baroness Caroline von Waldau wusste die wunderbare Lage und Ihre Ruhe zu schätzen.

Heute dürfen wir Sie in unserem Restaurant verwöhnen, sowie Ihnen Erholung und Genuss weitab vom Alltag bieten.

Unsere Küche lässt sich durch mediterrane und französische Einflüsse inspirieren. Die Lebensmittel sind bevorzugt regional und saisonal. Wir verzichten auf Convenience-Produkte um Ihnen unsere Gerichte frisch und unverfälscht im Geschmack präsentieren zu können.

Produkte wie Gemüse, Kartoffeln und verschiedene Kräuter bauen wir selbst an und können damit einen Grossteil unseres Bedarfes abdecken. Besuchen Sie unsere Kräuter- und Gemüsegärten bei einem Spaziergang durch den Park.

Unsere Servicemitarbeiter setzen alles daran, Ihnen ein wunderbares Erlebnis zu bieten, und beraten Sie sehr gerne bei der optimalen Getränkeauswahl sowie allen anderen Anliegen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt auf dem LILIENBERG!

Ihr LILIENBERG Team



Än guäte Start

Babyleaf Salat | Honig-Senfsauce

Avocado | Granatapfel | Tomate | Kresse | Kerne 9.50

Pulpo | Kichererbsen

Aioli | Brioche | Peperoni | Zwiebel 16.50

Geissenkäse | Karamellisiert

Honig | Balsamico-Rucola | Birne | Baumnuss 14.50

Tartar vom Rindsfilet | handgeschnitten von Steffen

Kartoffel Espuma | Sauerrahm | Salat | Toast 19.50

Seeläwärmer

Weisswein Suppe

Bündner Fleisch | Traube | Lauch 12.00

Bouillabaisse

Meeresfrüchte | Dorade 14.00

Vegetarische und kulinarische Erlebnis, selbstgemacht vom Robin

Kartoffel-Safran Gnocchi

Gorgonzola | Oliven | Tomate | Rucola | Steinpilz 28.50

Schwarze Trüffel-Ricotta Ravioli

Portulak Pesto | Pinienkern | Parmesan | Schwarzer Trüffel 29.50

Us am Bodensee

Forellenfilet

Safran Sauce | Peperoni Risotto | Tomaten Lauch 36.50

Saiblingsfilet

Zitronen Thymian Sauce | verprügelte Kartoffel* | Sesamspinat 39.50

Für alle mit Fleischeslust

Lamm Huft | Geschmort

Rosmarin Lamm- Jus | Waldpilzrisotto | Rüebli | Echalotte 43.00

Enten Brust

Kumquats Sauce | Safran Gnocchi | Wok Gemüse | Okra 37.50

Dry aged T-Bone vom Säuli (350gr mit Knochen)

Café de Paris | Rosmarin Polentataler | Waldpilze 42.50

Rib- Eye- Steak | Yaniks ganzer Stolz (250gr)

Portwein Jus | Country Fries | Grill Gemüse | Grüner Spargel 49.00

D' LILIENBERG Spezialitäre

Wäme wot chame si teile... meh mues abo nöd

Salat Bowl

Blattsalat | Tomate | Oliven | Zwiebel | Rohkost 16.00

Châteaubriand (300gr)

Sauce Bernaise | Herzogin Kartoffel | Markt Gemüse | Echalotte 78.00

Dorade (700gr)

Verprügelte Kartoffel* | Tomaten Zwiebel Salat | Spinat | Zitrone 67.00

* Bei den **verprügeltén Kartoffeln** handelt es sich um eine portugiesische Spezialität (*batatas a murro*) welche aufgrund der speziellen Zubereitungsart Ihren Namen erhalten hat. Die Kartoffeln werden mit einem Schlag aufgebrochen (verprügelt), damit sich die Aromen optimal entfalten können.

Deklaration

Herkunft von Fleisch:

Rindsfilet, T-Bone Steak, Ribeye-Steak und Châteaubriand stammen aus der Schweiz.

Das Lamm ist von irischer Herkunft, und die Ente wird aus Frankreich bezogen.

Herkunft Fisch:

Forelle und Saibling stammen aus der Schweiz.

Der Pulpo ist vom Mittelmeer.

Die Dorade kommt ebenfalls vom Mittelmeer, von Griechenland.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Allergien und Intoleranzen. Wir sind Ihnen gerne mit Informationen behilflich, und beraten Sie über mögliche Alternativen.