



Herzlich willkommen!

Ankommen, runterkommen und wiederkommen

Schön, sind Sie unser Gast.

In den nächsten Stunden dürfen wir zusammen mit Ihnen neue Momente des Genusses schaffen und hoffentlich wunderbare, gemeinsame Erinnerungen kreieren.

Kommen Sie in Ruhe bei uns an, bestaunen Sie den Weitblick
und erleben Sie kulinarische Höhepunkte.

Unser Küchenteam besteht aus kreativen Künstlern. Wir arbeiten grundsätzlich mit frischen und selbstgemachten Produkten, angefangen bei Brot und Butter, bis hin zu Glace und Sorbet. Vom Frühling bis zum Herbst gibt unser Garten uns einen schönen Anteil an eigenem Gemüse und aromatischen Kräutern.

Unser Serviceteam besteht aus leidenschaftlichen Gastgebern,
welche für Sie und Ihre Wünsche da sind.

Lassen Sie sich von den auserlesenen Weinen unserer Karte inspirieren.
Wir arbeiten ausschliesslich mit kleinen, familiären Weingütern und Winzern
zusammen, welche Ihnen neue und exklusive Horizonte eröffnen möchten.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen, eine unvergessliche Zeit und
ÄN GUETÄ



Darfs ein Apéro sein?

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Mineral, Orange		CHF 12.50
APEROL LIGHT Aperol, Tonic, Mineral, Orange		CHF 9.50
HUGO Holundersirup, Prosecco, Mineral, Limette, Minze		CHF 12.50
VIRGIN HUGO Holundersirup, Ginger Ale, Limette, Minze		CHF 9.50
GSPRÜTZTE WYSSE SÜESS ODER SUUR Weisswein, Mineral oder Citro, Zitrone oder Orange		CHF 10.50
PROSECCO MIOL	10 CL 11%	CHF 9.00
FRANCIACORTA extra brut	10 CL 12,5%	CHF 16.00
Edizione 45 DOCG Lombardei Italien	75 CL 12,5%	CHF 95.00
FRANCIACORTA PRESTIGE ROSÉ	10 CL 12,5%	CHF 19.50
Edizione 45 DOCG Lombardei Italien	75 CL 12,5%	CHF 135.00
CHAMPAGNE AOC extra brut	75 CL 12,5%	CHF 182.00
"CUVÉE 60/40" Champagne Frankreich		



Vorspeisen

Baby Leaf Salat | Passionsfrucht-Vinaigrette
Gegrillte Aprikosen | Kerne | Gartenkresse | Belper Knolle

CHF 13

Bunte Schweizer Tomaten | Burrata
Parma Schinken | rote Essig Zwiebeln | Balsamico Reduktion

CHF 17

Focaccia Panzanella | Wildkräuter Vinaigrette
Gehobelter Sbrinz | Antipasti | Oliven

CHF 16

Tatar vom Rindsfilet | fein handgeschnitten
Senf Glace | Toastbrot | gebeiztes Eigelb | schwarze Knoblauch Creme

CHF 26

Suppen

Weissweinsuppe
Bündner Rohschinken | Grissini

CHF 12

Tamarillo Gazpacho | Belper Knolle
Gurke | Peperoni

CHF 14

Zitronengras Curry Suppe
Apfel | Riesencrevette

CHF 15



Zwischengang

Kundelfinger Forellen Empanadas | Zebra Tomaten
Salsa Verde | Spinatpüree | geräuchertes Lachsbäggli

CHF 20

Vegetarisch

Mediterranes Risotto | Cremige Burrata
Tomaten | Artischocke | Antipasti | Oliven
- mit Riesencrevetten

CHF 34

CHF 44

Vegane Tortelloni | gelbes Ratatouille
Cashew "Parmesan" | Cherrytomaten | Babyspinat

CHF 32





Fisch

Filet vom schwarzen Heilbutt Sauce Vierge Gelbes Ratatouille Spinatpüree	CHF 39
Ganze Gebratene Makrele Teriyaki Sauce Wakame Salat Pak Choi	CHF 41
Kundelfinger Forellenfilet Peperoni Vinaigrette Gebratener Lattich Süsskartoffelpüree	CHF 46

Fleisch

Dry aged Entrecote 200 Gramm Röstzwiebelkruste Sommergemüse	CHF 50
Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein Bergkäse Apfel-Zwiebel Randensalat	CHF 41
Thurgauer Lamm Nierstück Rosmarin Jus Gelbes Ratatouille Süsskartoffelpüree	CHF 56



Lilienberg Spezialitäten

zum Teilen oder allein geniessen

Salat Bowl CHF 26
Blattsalat | Kresse | Tomate | gegrillte Aprikosen | Zwiebel | Rohkostsalate

Fischplatte zum Teilen für 2 Personen CHF 98
Dreierlei Edelfische | Riesencrevetten | Meeresfrüchte
Sommergemüse | Oliven Pasta

Beilagen

je CHF 5

- Rösti
- Risotto
- Hausgemachte Croquetten
- Verprügelte Kartoffeln
- Country Fries mit Belper Knolle & Trüffelöl (7 CHF)
- Hausgemachte Pasta
- Portion Sommergemüse



Deklaration

Deklaration Fisch

Aus der Schweiz: Forelle

Aus den Frankreich: Makrele

Aus Norwegen: Lachsbäggli

Aus Griechenland: Dorade

Aus Vietnam: Crevetten

Aus Norwegen: Heilbutt

Deklaration Fleisch

Aus der Schweiz: Rohschinken, Apfelschwein

Vom Schrofenhof Kreuzlingen: Rind, Lamm

Gemüse, Früchte und Kräuter

Gemüsezentrale Tägerwilen und LILIENBERG Garten

Eier

Mühli Ei, Familie Fäh in Homburg

Käse

Bulant Käsespezialitäten, Steckborn

Urchiger Bergkäse, Wollerau

Brot und Focaccia

LILIENBERG Bäckerei & der Schweiz

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Allergien und Intoleranzen.
Wir empfehlen Ihnen gerne mögliche Alternativen.