



*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 Edizione 45 DOCG   Lombardei Italien	10 CL 12,5% 75 CL 12,5%	CHF 16.00 CHF 95.00
FRANCIACORTA PRESTIGE ROSÉ Edizione 45 DOCG   Lombardei Italien	10 CL 12,5% 75 CL 12,5%	CHF 19.50 CHF 135.00
CHAMPAGNE AOC extra brut "CUVÉE 60/40"   Champagne Frankreich	75 CL 12,5%	CHF 182.00



## Vorspeisen

Nüsslisalat | Kürbisdressing | Sauerteigcroûtons |  
Gepickelter Gartenkürbis CHF14

Vitello Tonnato | rosa gegartes Kalbsfischli | Thunsauce |  
Gepickelter Kürbis | Kapern CHF 24

Tatar vom Rindsfilet | fein handgeschnitten  
Toastbrot | gebeiztes Eigelb | schwarze Knoblauch Creme CHF 26

## Suppen

Konfierte Knoblauchsuppe | Grissini | geräucherte Entenbrust CHF 14

Gartenkürbis Suppe | Sauerteigcroûtons | Kernöl | Cayenne Pfeffer CHF 14



## Vegetarisch

Herbst bowl | Handgemachte Knöpfli | Wirz  
Waldpilze | Gartenkürbis | Bergkäse CHF 31

Kürbis Tortelloni | Ziegenkäse | Feigen | Kernöl CHF 36

Herbst Blattsalate | wahlweise mit:

- Gebratener Alpstein Pouletbrust CHF 29
- Randen-Qinoa Salat CHF 21
- Hausgemachte Zanderknusperli | Sauce Tartare CHF 32





## Fisch

Ganzer Geräucherter Saibling von der Fischerei Fahrni CHF 43  
Meerrettich Panna Cotta | Hausgemachter Randen-Kartoffelsalat  
Blattsalate | Preiselbeeren

Kotelette vom Lachs | CHF 45  
Hummerbisque | Kürbiswaffel | grünes Gemüse

Gebratenes Zanderfilet  
Gepuffter Amaranth | Rieslingschaum | Kohlragout CHF 47

## Fleisch

Filet vom Thurgauer Apfelschwein CHF 49  
Bauernspeck | Jus | Kohlragout

Niedrigtemperatur gegartes Kalbsfischli CHF 56  
Bauernspeck | Trüffelrahmsauce | Rosenkohl | Kürbiswaffel



## *Lilienberg all Season*

Bodenständige Gerichte über das ganze Jahr

Rehhackdätschli | Wacholderrahm-Sauce |  
Preiselbeeren | Gewürz Rotkraut CHF 39

Paniertes Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein  
Preiselbeeren | Herbst Gemüse CHF 35

Hausgemachte Zander Knusperli | Sauce Tartare CHF 32

## *Beilagen*

**Jeweils 1 Beilage pro Hauptgang (ausser vegetarisch & Herbstsalate) ist im Preis inkludiert.**

Knöpfli

Kroketten

Süskartoffel Fries

Grünes Gemüse

Randen-Quinoa Salat

Verprügelte Kartoffeln

Randen-Kartoffelsalat



## *Deklaration*

### Deklaration Fisch

Aus Norwegen: Lachs

Aus Niederland: Zander

### Deklaration Fleisch

Aus der Schweiz: Reh, Schwein, Kalb, Saibling, Poulet

Aus Frankreich: Geräucherte Entenbrust

### 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.



LILIENBERG®

## Mittagskarte

Liebe Gäste. Über den Mittag bieten wir Ihnen einen kleineren Auszug aus unserer Abendkarte sowie unseren wöchentlich wechselnden Mittagslunch an. So können wir unsere Ressourcen optimal einsetzen und Ihnen eine schnellen Mittagsservice garantieren. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Nüsslisalat | Kürbisdressing | Sauerteigcroutons  
gepickelter Gartenkürbis CHF 14

Konfierte Knoblauchsuppe | Grissini | geräucherte Entenbrust CHF 14

Gartenkürbis Suppe | Sauerteigcroutons | Kernöl | Cayenne Pfeffer CHF 13

Geräucherter Saibling | CHF 43  
Meerrettich Panna Cotta | Randen-Kartoffelsalat | Kräutersalat

Herbst bowl | CHF 31  
Handgemachte Knöpfli | Blattspinat | Waldpilze | Gartenkürbis

Herbst Blattsalate | wahlweise mit:

- Gebratener Pouletbrust CHF 29
- Randen-Quinoa Salat CHF 21
- Zander Knusperli | Sauce Tartare CHF 32

Rehhackdätschli CHF 39  
Wacholderrahm-Sauce | Preiselbeeren | Gewürz Rotkraut

Paniertes Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein CHF 35  
Preiselbeeren | Randen-Kartoffelsalat

Hausgemachte Zanderknusperli | CHF 32  
Sauce Tartare