

Herzlich willkommen

Ankommen, runterkommen und wiederkommen

Schön, dass Sie unser Gast sind. 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, die 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



Vorspeisen

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet

19 CHF

Ofenfrisches Bürli | eingelegtes Gemüse

Hand-cut beef tartare | Oven-fresh bread rolls | Pickled vegetables

Gemischter Salat

13 CHF

Blattsalate | Rohkostsalate | Kerne | Croutons | Dressing nach Wahl

Mixed salad | Leaf and raw vegetable salads | Seeds | Croutons

Dressings (inklusive)

Italienisch

Italian

Französisch

French

Sour Cream

Suppen

Thurgauer Weisswein Suppe

15 CHF

Mostbröckli vom Schrofен

Thurgau white wine soup | "Mostbröckli" air-dried beef from Schrofен

Gartengemüse-Most Suppe

14 CHF

Croutons

Soup of garden vegetables and cider | Croutons



Fleisch

Cordon Bleu vom Schwein

34 CHF

Randensalat | Schlosskäse | Apfelschwein Schinken

Pork cordon bleu | Beetroot salad | Regional cheese | Apple-fed pork ham

Gebratenes Lamm Rack

44 CHF

Chimichurri | Gemüsegratin | Pecorino | Minz Pesto

Roasted lamb rack | Chimichurri | Vegetable gratin | Pecorino | Mint pesto

Steak vom Rindsfilet 230 gr.

53 CHF

Saisonales Gemüse | Pak Choi

Grilled beef fillet steak (230 g) | Seasonal vegetables | Pak choy

Toppings & Saucen (inklusive)

Beilagen

Kürbis Chutney

Pumpkin chutney

Chimichurri

Portwein Jus

Port wine jus

Fisch Veloute (Samtige

Fischsauce)

Fish velouté (velvety fish sauce)

Ostschwiizer Fries

Eastern Swiss fries

Kartoffelgratin

Potato gratin

Pilaw Reis

Pilaf rice

Verprügelte Kartoffel

Mashed potatoes

Gemüsegratin

Vegetable gratin

Saisonales Gemüse

Seasonal vegetables

6 CHF

8 CHF

6 CHF

6 CHF

8 CHF

6 CHF

Fisch

Knusperli vom Hecht

29 CHF

Sauce Tartare | Saisonales Gemüse

Battered pike fillets | Tartar sauce | Seasonal vegetables

Gebratenes Saibling Filet

36 CHF

Gemüsegratin | Pecorino

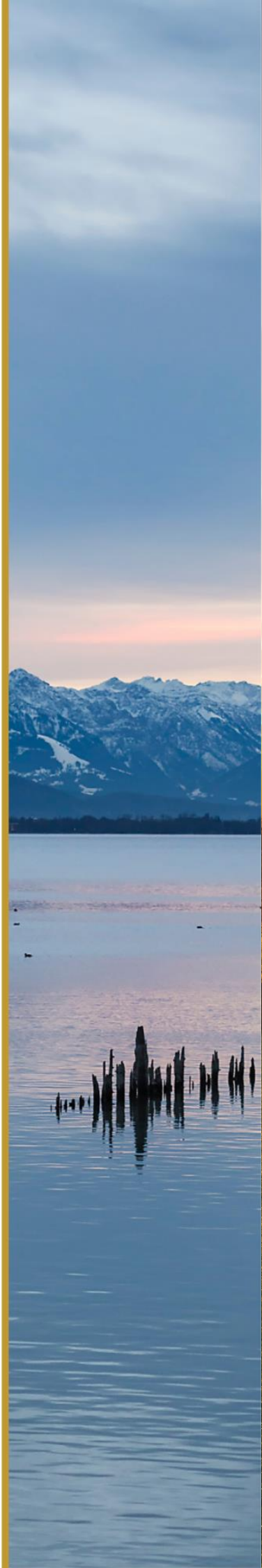
Char fillet | Vegetable gratin | Pecorino

Gebratenes Kabeljaufilet

39 CHF

Miso | Pak Choi

Fried cod fillet | Miso | Pak choy



Lilienberg Klassiker

Chateau Rifi 600 gr. Für 2 Personen

135 CHF

Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Château Rifi (600 g) for 2 people | Seasonal vegetables | Side dish of choice

Ganzer Fisch filetiert am Gast

39 CHF

Saisonales Gemüse

Whole fish carved tableside | Seasonal vegetables

Toppings & Saucen (inklusive)

Kürbis Chutney

Pumpkin chutney

Chimichurri

Portwein Jus

Port wine jus

Fisch Veloute (Samtige

Fischsauce)

Fish velouté (velvety fish sauce)

Beilagen

Ostschwiizer Fries 6 CHF

Eastern Swiss fries

Kartoffelgratin 8 CHF

Potato gratin

Pilaw Reis 6 CHF

Pilaf rice

Verprügelte Kartoffel 6 CHF

Mashed potatoes

Gemüsegratin 8 CHF

Vegetable gratin

Saisonales Gemüse 6 CHF

Seasonal vegetables

Vegetarisch

Orient Kichererbsen Tajine

31 CHF

Tempura Gemüse Vegan

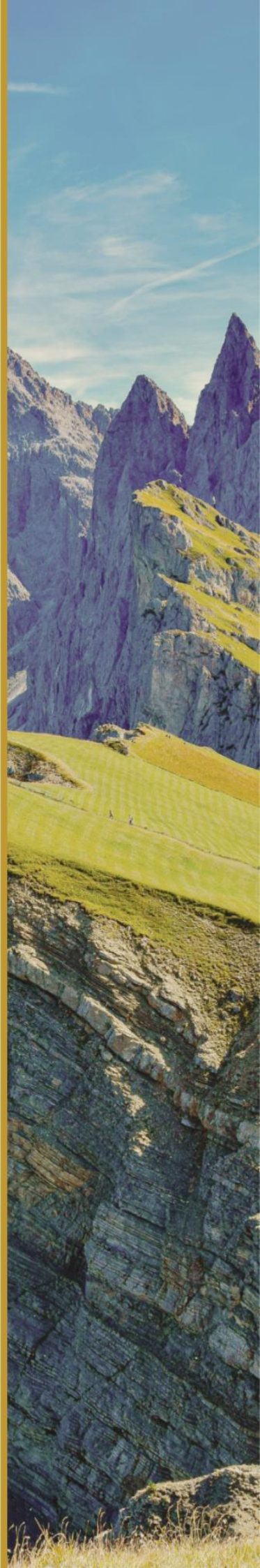
Oriental chickpea tagine | Vegan tempura vegetables

Lilienberg Pasta

28 CHF

Pappardelle | Zucchini | Fior di Latte | Vegi Bolognese

Lilienberg Pasta | Pappardelle | Zucchini | Fior di Latte | Vegan Bolognese



Dessert

Coupe Nesselrode

Mini mit 1 Kugel Vanille Glace

8 CHF

Coupe Nesselrode Mini with 1 scoop of vanilla ice cream

Normal mit 3 Kugeln Vanille Glace

12,5 CHF

Coupe Nesselrode Regular with 3 scoops of vanilla ice cream

Hausgemachte Apfelküchli

14 CHF

Zwetschgenkompott | Vanille Glace

Homemade apple fritters | Plum compote | Vanilla ice cream

Hausgemachte Belgische Waffel

14 CHF

Zwetschgenkompott

Homemade Belgian waffle | Plum compote

Thurgauer Tarte Tatin

15 CHF

Tonkabohnenglace

Thurgau tarte tatin | Tonka bean ice cream

Trio Sorbet

12 CHF

Hausgemachtes Sorbet nach Laune des Pâtissiers

Homemade sorbet | Flavours chosen by the pastry chef

Toppings je 3 CHF

Toppings 3 CHF each

Mini Marshmallows

Mini marshmallows

Schokosauce

Chocolate sauce

Portion Sahne

Whipped cream

Beeren

Berries



Deklaration

Fleisch

Schwein: Schweiz

Lamm: Vereintes Königreich (UK)

Rind: Paraguay

Fleisch

Saibling: Italien-Trentino/Zucht

Kabeljau: Island/Wildfang

Hecht: Schweiz/Wildfang

Gemüse, Früchte und Kräuter

Gemüsezentrale Tägerwilen und der LILIENBERG Garten

Eier

Mühli Ei, Familie Fäh in Homburg

Brot und Focaccia

LILIENBERG Küche & Schweiz

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Allergien und Intoleranzen.

Wir empfehlen Ihnen gerne mögliche Alternativen.

Please inform our staff about any allergies or intolerances you may have.

We will be happy to recommend possible alternatives.

