



Herzlichen Willkommen im Aurelia,
wo Genuss, Gastfreundschaft und regionale Vielfalt zusammenkommen

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

À la Carte

SPEISEKARTE

VORSPESIEN | STARTERS

Tatar vom Schweizer Rind / *mild oder scharf* 21

Eingelegtes Gemüse · Hausmarinade · Maggiabrötli

Swiss Beef Tartare · mild or spicy · pickled vegetables · house marinade · bread roll

Gemischter Salat / *Blattsalate* 15

Couscous · Grillgemüse · Rande · Kerne · Croutons · Hüttenkäse

mixed salad · leaf salads · couscous · grilled vegetables · beetroot · seeds · croutons · cottage cheese

Dressings: Italian, French Dressing, Hausdressing

Gerösteter Gartenkürbis / *Büffel Mozzarella* 19

Grillgemüse · Alter Balsamico · Kernöl · Kürbiskerne

*roasted summer squash · buffalo mozzarella · grilled vegetables · aged balsamic · pumpkin seed oil
pumpkin seeds*

SUPPEN | SOUPS

Gerauchte Forellensuppe · Rahm · Forellenkaviar 15

smoked trout soup · cream · trout caviar

Thurgauer Weissweinsuppe 15

Müller Thurgau · Mostbröckli vom Schrofен

Thurgau white wine Soup · Müller Thurgau wine · air-dried beef from Schrofен

Rote Zwiebelsuppe · Rindsbouillon 15

Kräuterbrot

red onion soup · beef broth · herb bread

ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE

Gebratene Jakobsmuscheln 27

Steinpilze · Risotto

pan-fried scallops · porcini mushrooms · risotto

H A U P T G Ä N G E | M A I N C O U R S E S

Gebratenes Zanderfilet Marokko Style	39
Gegrillter Ofenkürbis · Kürbishummus · Ras el Hanout <i>Pan-fried Pike-Perch Fillet maroccan style · pumpkin hummus · ras el hanout</i>	
Knusprige Französische Entenkeule	43
Kumquat jus · geschmorte Süsskartoffel <i>crispy French duck leg · Kumquat juice · braises sweet potato</i>	
Gebratenes Pfeffer Steak vom Kalbsfilet	52
Pfeffer Rahmsauce · Saisonales Gemüse · Pfeffer Cuvée <i>Pan fried pepper steak of veal fillet · pepper cream sauce · seasonal vegetables · pepper cuvée</i>	

L I L I E N B E R G K L A S S I K E R | C L A S S I C S

Geschnetzelte Leber vom Swiss Black Angus Rind	38
Randen-Apfelsalat · Zwiebel Sauce · Balsamico <i>sliced Swiss Black Angus beef liver · balsamic · beetroot-apple salad · onionsauce</i>	
Hausgemachte Zanderknusperli	31
Saisonales Gemüse · Sauce Tartare <i>Homemade crispy pike perch bites · Seasonal vegetables · tartar sauce</i>	
Cordon Bleu vom Schwein	36
Gerauchter Nusschinken · Hauskäse Mix · Randen-Apfelsalat <i>smoked nut ham · house cheese mix · beetroot-apple salad</i>	
Lilienburger	28
Swiss Black Angus Pattie · Brioche Bun · Relish · Bacon Jam · Schalotten Confit · Coleslaw Salat <i>Lilienburger · Swiss Black Angus Pattie · Brioche bun · relish · bacon jam · shallot confit · coleslaw</i>	

V E G E T A R I S C H | V E G E T A R I A N

Cremiges Risotto	35
gebratene Steinpilze · gebackener Chicorée · Parmesan <i>creamy risotto · fried porcini mushroom · baked chicory · Parmesan</i>	
Geschmorte Süsskartoffel	34
Belper Knolle · Steinpilze · gebackener Chicorée · Miso <i>stuffed sweet potato · belper knolle · porcini mushroom · baked chicory · miso</i>	

B E I L A G E N | S I D E D I S H E S

Tagliatelle	7
Wildreis	7
Ostschwiizer Fries	7
Saisonales Gemüse	7
Bratkartoffeln	7

D E S S E R T S | S W E E T S

Veganer Nougat Cheesecake	15
Nutella · Kumquat Ragoût	
<i>vegan nougat cheesecake · nutella · kumquat ragout</i>	
Dessertvariation	15
Süsse Überraschung aus der Pâtisserie	
<i>Dessertvariation · sweet surprise from our pastry</i>	
Belgische Waffeln	14
Zwetschgen ragoût · Puderzucker	
<i>Plumps ragout · powdered sugar</i>	
Maroni Tiramisu im Glas	8
Vermicelles · meringue	
<i>chestnutt Tiramisu in the glas · chestnutt vermicelli · meringue</i>	

EMPFEHLUNGEN | SPECIALS

Gartenkürbis Suppe 15
Kokos · Kernöl · Kürbiskerne
Garden squash soup · coconut · pumpkin seed oil · pumpkin seeds

Nüsslisalat 17
Kartoffel Dressing · Speck · Ei · Croûtons
Lamb's lettuce salad · potato dressing · bacon · egg · croûtons

Nüsslisalat 22
Kartoffel Dressing · Wildschweinschinken · gebratene Waldpilze · Johannisbeeren
Lamb's lettuce salad · potato dressing · wild boar ham · sautéed wild mushrooms · red currants

Pochiertes Karpfenfilet 45
Meerrettich Sauce · Kräuter-Kartoffeln · Riesling Kraut
Poached carp fillet · horseradish sauce · herb-seasoned potatoes · Riesling cabbage

Hausgemachte Wildmaultaschen 42
Wild Jus · Geschmelzte Zwiebeln · Rotkraut · gebratene Pilze
Homemade game ravioli · game gravy · caramelized onions · red cabbage · sautéed mushrooms

Kürbis Ravioli 36
Gartenkürbis · Kürbis Sugo · Ziegenkäse · Röstzwiebel-Crunch
Pumpkin ravioli · garden squash · pumpkin sugo · goat cheese · crunchy fried onions

Unsere Wildgerichte | Our game dishes

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Mirza-Apfel, Preisselbeer Birne, Butterspätzli, gebratene Waldpilze und Rotkraut.
We serve our game dishes with Mirza apples, cranberry pears, butter spaetzle, sautéed wild mushrooms and red cabbage

Rehpfeffer aus der Schulter 48
Roast venison shoulder

Rehrücken Baden-Baden | Wild Jus | Schwarzwälder Schinken 65
Baden-Baden-style saddle of venison | game gravy | Black Forest ham

Geschmortes Wildschwein Kopfbäckli | Rotwein-Schmorjus 48
Braised wild boar cheeks | red wine braising gravy

Goldene Vanille | Schilfwein 9
Vanilla ice cream | reed wine

GETRÄNKE | DRINKS

APERITIF

Aurelia Spritz	14.5
Aperol Spritz	16
Hugo	15
Lillet Wildberry	17
Campari Orange +2.00 Soda +1.50	11
Prosecco	9
Champagner	26
Franciacorta Rose	19.5
Martini Bianco Rosso	10

KALTGETRÄNKE

Appenzeller Mineral Laut Still	1 l	11
Appenzeller Mineral Laut Still	0.5 l	6.9
Cola Cola Zero Fanta Sprite Apfelschorle Rivella Rot	0.33 l	5.1
Schweppes Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	0.2 l	5.2
San Bitter Orange +2.00 Soda +1.50	0.1 l	5
Huustee	0.4 l	6
Säfte Orange Apfel Multivitamin Cranberry Tomate	0.2 l	5

BIERSPEZIALITÄTEN

Stange Edelspez	0.3 l	5.5
	0.5 l	7.5
Edelspez Fläschli	0.33 l	6
Klosterbräu Bügel	0.33 l	6
Edelspez Alkoholfrei	0.33 l	5
Weisser Engel	0.5 l	7.5
Erdinger Alkoholfrei	0.5 l	7

DIGESTIF 4 c l

Diplomatico Reserva Rum	18
Macallen Double Cask Whiskey	21
Grappa Berta-Tre Soli Tre	18
Appenzeller	11
Ante Portas	13
Amaretto Disaronno	11
Baileys	10

Eine weitere erlesene Auswahl finden Sie von Dienstag bis Samstag in unserer Remise Lounge

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.
All prices in Swiss Francs incl. VAT

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Fleisch

Ente: Frankreich
Rind: Schweiz
Kalb: Emmental, Schweiz
Schwein: Schweiz
Wildschwein: Österreich & Spanien
Reh: Europa
Schinken: Deutschland

Fisch

Zander: Estland/Wildfang
Karpfen: Italien/Wildfang
Jakobsmuschel: Frankreich/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.