AURELIA
RESTAURANT

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

VORSPEISEN | 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 Schrofen
Thurgau white wine Soup · Müller Thurgau wine · air-dried beef from Schrofen

Rote Zwiebelsuppe · Rindsbouillon 15
Ziegenfrischkäsebrot
red onion soup · beef broth · goatcheesebread

ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE

Gebratene Jakobsmuscheln 27
Steinpilze · Risotto
pan-fried scallops · porcini mushrooms · risotto

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Gebratenes Zanderfilet Marokko Style 39
Gegrillter Ofenkürbis · Kürbishummus · Ras el Hanout
Pan-fried Pike-Perch Fillet maroccan style pumpkin hummus · ras el hanout

Mit Zitrone & Thymian Gebratenes Zanderfilet 39
Blattspinat · Olivenöl
Pan-fried Pike-Perch Fillet · lemon · thyme · spinace · olive oil

Knusprige Französische Entenkeule 43
Kumquat jus · geschmorte Süsskartoffel
crispy French duck leg · Kumquat juice · braises sweet potato

Gebratenes Pfeffer Steak vom Kalbsfilet 52
Pfeffer Rahmsauce · Saisonales Gemüse · Pfeffer Cuvée
Pan fried pepper steak of veal fillet · pepper cream sauce · seasonal vegetables · pepper cuvée

LILIENBERG KLASSIKER | CLASSICS

Geschnetzelte Leber vom Swiss Black Angus Rind 38
Randen-Apfelsalat · Zwiebel Sauce · Balsamico
sliced Swiss Black Angus beef liver · balsamic · beetroot-apple salad · onionsauce

Hausgemachte Zanderknusperli 31
Saisonales Gemüse · Sauce Tartare
Homemade crispy pike perch bites · Seasonal vegetables · tartar sauce

Cordon Bleu vom Schwein 36
Gerauchter Nussschinken · Hauskäse Mix · Randen-Apfelsalat
smoked nut ham · house cheese mix · beetroot-apple salad

Lilienburger 28
Swiss Black Angus Pattie · Brioche Bun · Relish · Bacon Jam · Schalotten Konfit · Coleslaw Salat
Lilienburger Swiss Black Angus Pattie · Brioche bun · relish · bacon jam · shallot confit · coleslaw

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Cremiges Risotto 35
gebratene Steinpilze · gebackener Chicorée · Parmesan
creamy risotto · fried porcini mushroom · baked chicory · Parmesan

Geschmorte Süsskartoffel 34
Belper Knolle · *Steinpilze* · gebackener Chicorée · Miso
stuffed sweet potato · belper knolle · porcini mushroom · baked chicory · miso

BEILAGEN | SIDE DISHES

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

DESSERTS | SWEETS

Veganer Nougat Cheescake 15
Nutella · Kumquat Ragoût
vegan nougat cheesecake · nutella · kumquat ragout

Dessertvariation 15
Süsse Überraschung aus der Patisserie
Dessertvariation · sweet surprise from our pastry

Belgische Waffeln 14
Zwetschgen ragoût · Puderzucker
Plumps ragout · powdered sugar

Maroni Tiramisu im Glas 8
Vermicelles · meringue
chestnutt Tiramisu in the glas · chestnutt vermicelli · meringue

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 · croùtons

* * *

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 I 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 | Mulivitamin | 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 cl

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.