



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 aus aller Welt und Sie werden diese Einflüsse auf unserer Karte entdecken können. 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



LILIENBERG®

Darfs ein Apéro sein?

APEROL SPRITZ		CHF 12.50
Aperol, Prosecco, Mineral, Orange		
APEROL LIGHT		CHF 9.50
Aperol, Tonic, Mineral, Orange		
HUGO		CHF 12.50
Holundersirup, Prosecco, Mineral, Limette, Minze		
VIRGIN HUGO		CHF 9.50
Holundersirup, Ginger Ale, Limette, Minze		
GSPRÜTZTE WYSSE SÜESS ODER SUUR		CHF 10.50
Weisswein, Mineral oder Citro, Zitrone oder Orange		
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		



LILIENBERG®

Unsere Menü Empfehlung

GRÜSSE AUS DEM APPENZELL

Entenleberterrine von der Appenzeller Freilandente
Brombeeren | Brioche
oder
Appenzeller Käsefladen | Kräutersalat | Alpenbitter Emulsion

Appenzeller Käsesuppe | Zwiebel-Chutney

Auf Heu geschmortes Appenzeller Kräuterlamm
Thymianjus | Ribelmais Schnitte | Lattichroulade
oder
Gebratener Rotbarsch
Sauce Hollandaise | Spargel | Peterli | Kartoffeln
oder
Älper Makkronen | Schalotten | Chili Äpfel Süsskartoffel

Bärli Biberparfait | Rhabarbar | Honig

Menüpreis 85 CHF
Vegi Preis 78 CHF



LILIENBERG®

Vorspeisen

Baby Leaf Salat | Passionsfrucht-Vinaigrette
mildes Mango-Chili Chutney | Roquefort | Baumnüsse | Belper Knolle CHF 13

Duett von gebeiztem Saibling | Brioche
zweierlei Kaviar | Gurke | Buttermilch CHF 20

Grüner Spargelsalat | wachswieches Wachtelei
gehobelter Sbrinz | Passionsfrucht-Vinaigrette | Granatapfel CHF 19

Tatar vom Rindsfilet | fein handgeschnitten
Senf-Glace | Toastbrot | Belper Knolle | fermentiertes Gemüse CHF 26

Suppen

Weissweinsuppe
Bündner Rohschinken | Grissini CHF 12

Spargelsuppe
Schweizer Räucherlachs | Spargeleinlage CHF 14

Krustentier Bisque
Schlössli Shrimps | Crevetten Tatar CHF 15



LILIENBERG®

Zwischengang

Hausgemachte Taschenkrebs Tortelloni
Krustentier Bisque | Fenchel

CHF 19

Vegetarisch

Hausgemachte Linguine
cremige Burrata | Bärlauch | Spargel | Cashew

CHF 33

Aubergine | Couscous mit Orientalischen Aromen
Harissa | Granatapfelkerne | Salsa Verde

CHF 32





Fisch

Skrei Filet von den Lofoten Rieslingsauce zweierlei Artischocke	CHF 41
Ganze gebratene Seezunge Meunier braune Mandelbutter Frühlingsgemüse	CHF 44
Bodensee-Fischmaultaschen Lauchsauce Schalotten Püree Randensalat	CHF 45

Fleisch

Dry aged Entrecote 200 Gramm Wildkräuterbutter Frühlingsgemüse	CHF 50
Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein Bergkäse Apfel-Zwiebel Randensalat	CHF 41
Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes gebackene Milke Apfel Cider Frühlingsgemüse	CHF 48



LILIENBERG®

Lilienberg Spezialitäten
zum Teilen oder allein geniessen

Salat Bowl | Blattsalate CHF 26
Kresse | Tomate | mildes Mango-Chili Chutney | Zwiebel | Rohkostsalate

Chateaubriand | 300 Gramm CHF 98
Sauce Béarnaise | Trüffel Duchesse | Frühlingsgemüse

Beilagen je CHF 5

Rösti

Hausgemachte Croquettes

Orientalischer Couscous

Verprügelte Kartoffeln

Süskartoffel Fries

Trüffel Duchesse



Deklaration

Fisch

Egli, Crevetten, Räucherlachs, Saibling, Kaviar aus der Schweiz
Seezunge aus den Niederlanden
Skrei aus Norwegen
Taschenkrebs aus Frankreich

Fleisch

Rohschinken & Apfelschwein aus der Schweiz
Rind & Kalb vom Schrofenhof Kreuzlingen / Schweiz

Eier

Mühli Ei, Familie Fäh in Homburg

Käse

Bulant Käsespezialitäten, Steckborn und Urchiger Bergkäse aus Wollerau

Brot und Focaccia

aus der LILIENBERG Bäckerei & Schweiz

Gemüse, Früchte und Kräuter

aus dem LILIENBERG Garten & Gemüsezentrale Tägerwilen

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