

Menüvorschläge



IHRE FEIER IST BEI UNS IN GUTEN HÄNDEN

Aufatmen, auftanken und abschalten.

Die besondere Lage, der schöne Park und die Vielfalt der Bepflanzung laden zum Verweilen und Feiern ein.

Ihr Fest soll glanzvoll, lebendig und unvergesslich bleiben?
Dann wollen wir IHREN Tag zu etwas Besonderem werden lassen!



LILIENBERG®

Apéro riche Auswahl

Stellen Sie Ihren Wunsch-Apéro selbst zusammen.
Betreffend der optimalen Anzahl berät Sie unsere Gastronomie-Leitung
gerne bei einem persönlichen Gespräch.

CANAPÈS	CHF
Kräuterfrischkäse 🍷	3.00
Brie 🍷	3.50
Appenzeller 🍷	3.50
Bresaola	4.50
Bündnerfleisch	4.50
Rohschinken	4.50
Rauchlachs Honig-Senf-Dillsauce	5.00
Rauchlachstatar	6.00
Rindstatar	6.50
IM GLAS	
Gemügesticks mit verschiedenen Dips 🍷	3.50
Antipasti 🍷	4.00
Feta Käse Oliven 🍷	4.50
Tomaten-Mozzarella 🍷	4.50
FINGERFOOD	
Mini Pizza Assortiment 🍷	3.00
Chüechli Assortiment 🍷	3.00
Poulet-Satay-Spiesse	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Mini Flammkuchen	4.00
Falafel Hummus (vegan)	4.00

vegetarisch 🍷

vegan 🌱






LILIENBERG®

SUPPEN IN DER TASSE

Thurgauer Apfelsuppe 	4.00
Tomaten-Basilikumcreme-Suppe 	4.50
Thai-Curry-Suppe 	4.50
Weissweinschaum-Suppe 	5.00

WARME GERICHTE

Hausgemachte Pasta Sauce Arrabbiata 	6.50
Rotes Linsen Curry Basmatireis Wok-Gemüse (vegan)	7.00
Trüffel-Ravioli Rucola Cherrytomaten 	7.00
Gebratene Hackdätschli Kartoffelsalat Kresse	7.00
Weisswein-Risotto Parmesan Waldpilze 	7.00
Mango-Avocadotatar leichter Chili Asia-Riesencrevette	7.00
Pouletgeschnetzeltes Apfel-Zwiebelrahmsauce Pilawreis	7.50
Eglifilet in Bierteig Sauce Remoulade Kartoffelsalat	7.50
Lachsragout Zitronensauce hausgemachte Pasta	8.50

SÜSSES AUS DEM GLAS

Fruchtsalat	4.00
Vanille Panna Cotta	4.50
Dunkles Schokomousse	5.00
Tiramisu Amaretto	5.00

vegetarisch 

vegan 



LILIENBERG®








Menüvorschläge

Gestalten Sie Ihr MENÜ ganz nach Ihren Wünschen (ab 10 Personen)

Bitte wählen Sie für alle Gäste ein einheitliches Menü aus.

Für Veganer, bei Unverträglichkeiten und Allergien bieten wir passende Alternativen an.

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin zur Menübesprechung mit unserer Gastronomie-Leitung.

KALTE VORSPEISEN	CHF
Blattsalat Kerne Kräuter 	11.50
Gemischter Salat Croûtons Kresse 	12.50
Chèvre Mille Feuilles Honig Rucola Feigen	13.50
Feldsalat Ei Speck Croûtons Kerne	13.50
Tomate Mozzarella Avocado Pesto Pinienkerne 	14.00
Vitello Tonnato Kapern Rucola	16.00
Tatar vom Rind Röstzwiebeln Toast	22.00
SUPPEN	
Karotten Cremesuppe Ingwer Orangenzesten 	9.00
Erbsen Cremesuppe Minze Chili Mandeln 	9.00
Apfel Sellerie Cremesuppe Croûtons Calvados 	10.00
Weisswein Suppe Trauben Bündner Fleisch	11.00
Geräucherte Fisch Cremesuppe Forelle Lauch	14.00
Thai Currysuppe Pilze Thai Basilikum Gemüse 	11.00
mit Poulet	13.00
mit Garnelen	14.50



vegetarisch 

vegan 



LILIENBERG®

WARME VORSPEISEN

Risotto Waldpilze roter Mangold 	CHF 14.50
Ravioli schwarzer Trüffel Pinienkerne Gojibeeren 	18.00
Crevetten al Ajillo Paprika Focaccia	19.50

FÜR ZWISCHENDURCH

Sesam-Spinat Wachtelei schwarzer Trüffel	CHF 19.00
Forellenfilet Limette Krautstiel Karottenpüree	17.00
Zander süss-sauer Safran Wok Gemüse	21.00

HAUPTGANG

FLEISCH

Perlhuhnbrust Rosmarinjus Weissweinsrisotto Tomaten-Lauch	38.00
Kalbsschulterbraten Jus Süsskartoffelstampf Karotten-Erbсен	41.00
Roastbeef Sauce Béarnaise Gemüsestrudel Rosenkohl	46.00
Schweinsfilet Morchelsauce Tagliatelle Kohlgemüse	42.00
Lammkarree Chimichurri Rosmarin-Polenta Peperoni	48.00
Rindsfilet Portweinjus Kartoffelgratin Gemüse	53.00

FISCH

Forellenfilet (gebraten) Randensauce Mandel-Kartoffelstampf Romanesco	38.00
Felchenfilet (gebraten) Weissweinsauce Bratkartoffeln Ofengemüse	39.00
Doradenfilet (konfiert) Safransauce Venere Reis Pak Choi	38.00
Saibling (poschiert) Kräutersauce Baumnuss-Birnenrisotto Cicorino	46.00
Zander (gebraten) Zitronen-Thymiansauce Gnocchi Tomaten-Zucchini	48.00

vegetarisch 

vegan 



LILIENBERG®

VEGETARISCH

	CHF
Auberginen Piccata Waldpilzsauce Tagliatelle Romanesco	24.00
Ravioli schwarzer Trüffel Pinienkerne Gojibeeren	24.50
Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken Ratatouille Risotto Tomatenragout	26.00

VEGAN

Kichererbsen Curry Kokos Wokgemüse Basmatireis Ingwer Zitronengras	31.00
Gemüsestrudel Tomatenragout Peperoni Couscous Krautstiel	33.00



DESSERT

Tiramisu Beeren	9.00
Crème brûlée Vanilleglace Beeren	11.00
Cheesecake Heidelbeeren Joghurtglace	12.00
Schokolade Mousse Kuchen Glace	11.00

vegetarisch 🍳

vegan 🌱



LILIENBERG®

Buffet Vorschläge

Unsere Buffets bieten wir ab 10 Personen an.

Vorschlag 1

Klassisch

Verschiedene Brote | Butter
Blattsalate | Karotten | Kabis | Gurke
Charantais Melone | Rohschinken

Gemüsecremesuppe

Schweinehalssteak | Café de Paris Butter
Lachsfilet | Tomaten-Lauchsauce
Lasagne | Grillgemüse | Tomatensauce | Parmesan
Ofenkartoffeln | Buttergemüse

Früchteplatte | Schokoladenmousse

CHF 67.- pro Person

Vorschlag 2

Mediterran

Verschiedene Brote | Butter
Antipasti | Oliven | Pilze
Rucola | Parmesan
Gefüllte Peperoni | Feta

Gazpacho

Poulet Piccata | Tomatensauce
Wolfsbarschfilet | Zitronensauce
Gefüllte Cannelloni | Tofu | Gemüse | Béchamelsauce
Tagliatelle | Grillgemüse

Früchteplatte | Vanille Panna Cotta | Tiramisu

CHF 76.- pro Person



LILIENBERG®

Vorschlag 3

Exklusiv

Verschiedene Brote | Butter
Pfeffer Terrine | Apfel Chutney
Siedfleisch Carpaccio | Meerrettich Vinaigrette
Geräucherter Lachs | Honig-Senfsauce

Vichysoisse

Rind Stroganoff | Peperoni
Zanderfilet | Safransauce
Überbackene Zucchini | Gruyere | Ratatouille
Spätzli | Ofenreis | Spinat

Früchteplatte
Schokoladenmousse
Crème Brûlée

CHF 96.- pro Person

Unser Gastro-Team berät Sie gerne über weitere Möglichkeiten und Gerichte.

Sämtliche Preisangaben sind unverbindlich.
Preise inkl. 8.1% MwSt. | Lilienberg behält sich vor, die Preise anzupassen.



LILIENBERG®

Deklaration:

Produkte wie Gemüse, Kartoffeln und verschiedene Kräuter bauen wir selbst an und können damit einen Grossteil unseres Bedarfes abdecken.

Unser Fleisch, Fisch und Geflügel beziehen wir aus der Schweiz.

ausser:

Lachs – Norwegen | Crevetten – Vietnam

Poularde – Frankreich | Lamm – Irland

Salzwasserfische / Meeresfrüchte – Mittelmeerraum je nach Tagesangebot

Über die Herkunft und Zusammensetzung unserer Produkte informieren wir Sie gerne.

Welche Wünsche liegen Ihnen besonders am Herzen?

Es ist uns eine Freude, Sie zu beraten und mit Ihnen zu planen.

Unser Gastronomie-Leiter steht Ihnen gerne zur Verfügung

unter Telefon 071 663 21 70 oder

per E-Mail an restaurant@lilienberg.ch

Wir freuen uns, Sie bei einem persönlichen Termin kennenzulernen!

Stiftung LILIENBERG Unternehmerforum

Blauortstrasse 10 CH-8272 Ermatingen

Telefon +41 71 663 21 00, www.lilienberg.ch, info@lilienberg.ch

CHE-101.724.704 MWST