

Einfachheit ist der Mut zum Wesentlichen.

NATURAL Gourmet – vom Einkauf bis zum Gast. Wir achten auf die Nachhaltigkeit und Transparenz der Produkte und die artgerechte Tierhaltung, verwenden zertifizierte Rohstoffe und Zutaten und berücksichtigen kurze Transportwege, Fair Trade und Saisonalität. Diese Produkte vollenden wir schonend und naturbelassen zu wunderbaren Gerichten.

Das ist unsere Philosophie.

Als langjährige Gastronomen sind wir vor allem eines: Gastgeber. Wir sind so authentisch wie unsere Gerichte. Ihr Wohlergehen während Ihres Aufenthaltes liegt uns am Herzen, wir setzen alles daran, Sie nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Bitte teilen Sie uns Ihre speziellen Wünsche mit, damit Sie eine schöne Zeit bei uns geniessen können.

Ein herzliches Willkommen - Ihre Gastgeber

Karin und Thomas Jucker



JUCKERs Herbst

Herbstsalat <i>Autumn salad</i>	taufrischer Nüsslisalat frische Feigen sautierte Pilze im Buchenrauch geräucher Wildschweinschinken karamalisierte Nüsse <i>Lamb's lettuce figs sautéed mushrooms smoked wild boar ham caramelized nuts</i>	CHF 21
Steinpilzravioli <i>Ravioli with ceps</i>	hausgemacht Trüffelrahm frischer Herbsttrüffel Rucola Parmesan <i>home made fresh autumn truffle rocket parmesan cheese</i>	CHF 42 Vorspeise CHF 32
Wolfsbarsch <i>Sea bass</i>	im Ofen gegart auf Keniabohnen Steinpilz-Pesto Artischocken Datterini <i>on green beans porcini pesto artichokes Cherry tomatoes</i>	CHF 38
Rehpfeffer <i>Venison stew</i>	Traditionelles Hausrezept Hausgemachte Spätzli Rotkraut Marroni Rosenkohl <i>home made marinade Spaetzle red cabbage marrons brussels sprouts</i>	29 38
Rehrücken-Schnitzel <i>Venison Scalops</i>	Steinpilze Cognac-Rahmauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut Marroni Rosenkohl <i>Ceps Cognac cream sauce Spaetzle red cabbage marrons brussels sprouts</i>	42 49
Marroni-Schoggimousse <i>Chocolat-Chetnutmousse</i>	mit karamelisierten Feigen Meringues <i>caramelized figs meringues</i>	8.50

Vorspeisen

Weissweinsuppe <i>White wine soup</i>	aus Arenenberger Müller-Thurgau Sesam-Grissini <i>from local white wine sesame grissini</i>	CHF 11
Randen-Himbeer-Suppe <i>Beetroot-raspberry soup</i>	leicht gebunden frischer Meerrettich <i>lightly blended fresh horseradish</i>	CHF 12
Sashimi vom Lachs <i>Sashimi of salmon</i>	Royal Lachs Wokgemüse Koriander Wasabi Frühlingsrolle <i>smoked salmon asian vegetables spring roll coriander wasabi</i>	CHF 26
Salat von Flusskrebsen <i>Crayfish salad</i>	Orangenfilets Avocado Gurke Dill <i>Orange fillets avocado cucumber dill</i>	CHF 20
Pulpo-Salat <i>Pulpo salad</i>	Tintenfisch Mango Datterini-Tomaten Koriander Pfefferminze Limonen-Vinaigrette <i>Octopus mango cherry-tomatoes coriander lemon-dressing</i>	CHF 20
Lindensalat <i>Mixed salad</i>	Knackige Blatt- und Gemüsesalate Hausdressing <i>Lettuce and vegetables salad house dressing</i>	CHF 11
Tapenaden-Trio	Zum knusprigen Holzofenbrot servieren wir unser Tapenaden-Trio. Wenn nur Vorspeisen bestellt werden verrechnen wir dafür CHF 3.00	

GARSTUFEN

Wir bereiten das US-Rindfilet mit folgenden Garstufen zu:

Garstufe	deutsch	englisch	französisch
Fast roh	blau	blue rare, very rare	bleu
Kern roh	blutig	rare	saignant
Innerer Kern roh	englisch	medium rare	-
Halb durchgebraten	rosa	medium	rosé
Fast durchgebraten	halbrosa	medium well	à point

Beilagen

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln | Pommes frites
Valle-Maggia-Risotto je nach Saison | Kartoffelgratin

Side dishes

*french fries | pasta | Basmati-rice | steamed potatoes |
seasonal Risotto | gratinated potatoes*

Spezialwünsche

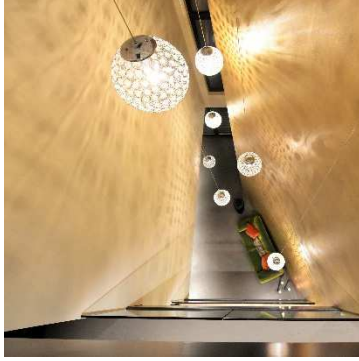
glutenfrei, lactosefrei, vegan etc.

Wir erlauben uns einen Zuschlag zu verrechnen, wenn für die Zubereitung der bestellten Gerichte ein Mehraufwand entsteht.

Auf Wunsch servieren wir gerne ein **glutenfreies Brötli**: CHF 1.00/Stück

Hauptspeisen

US-Rindsfilet <i>Sirloin of US-beef</i>	Périgord-Trüffel-Pinienkruste Portweinjus Marktgemüse <i>Périgord truffle crust port sauce vegetables</i> Wählen Sie Ihre Garstufe auf der linken Seite	CHF 56 64
Rotes Thai-Curry <i>Jaipur Curry</i>	Pouletfleisch Thai-Curry Gemüse Pilze Basmatireis <i>Chicken breast Jaipur curry vegetables mushrooms basmati rice</i>	CHF 29 34
Lamm-Médailles <i>Lamb medaillons</i>	Provençales Rotweinjus Steinpilz-Pesto Keniabohnen <i>with herbs red wine sauce pesto of ceps green beans</i>	CHF 35 42
Cordon bleu <i>Cordon bleu</i>	vom Schwein Schweizer Bergkäse Kochschinken Marktgemüse <i>of pork Swiss cheese ham vegetables</i>	CHF 36
Beefsteak Tatar <i>Steak Tatar</i>	Simmentaler Rind Steinpilze-Pesto Parmesan Toast Butter <i>Beef of Simmental ceps Parmesan toast and butter</i>	CHF 36 Vorspeise CHF 25



Fische

Hummersuppe
Lobster-soup

Glasierte Krevetten | Cognac
glazed shrimps | Cognac

Vorspeise CHF 19

Fisch-Curry
Fish-Curry

Krevetten | Fischfilets | Wokgemüse | Basmatireis
shrimps | fish fillets | vegetables Asian style | basmati rice

CHF 45

Eglifilets
Perch fillet

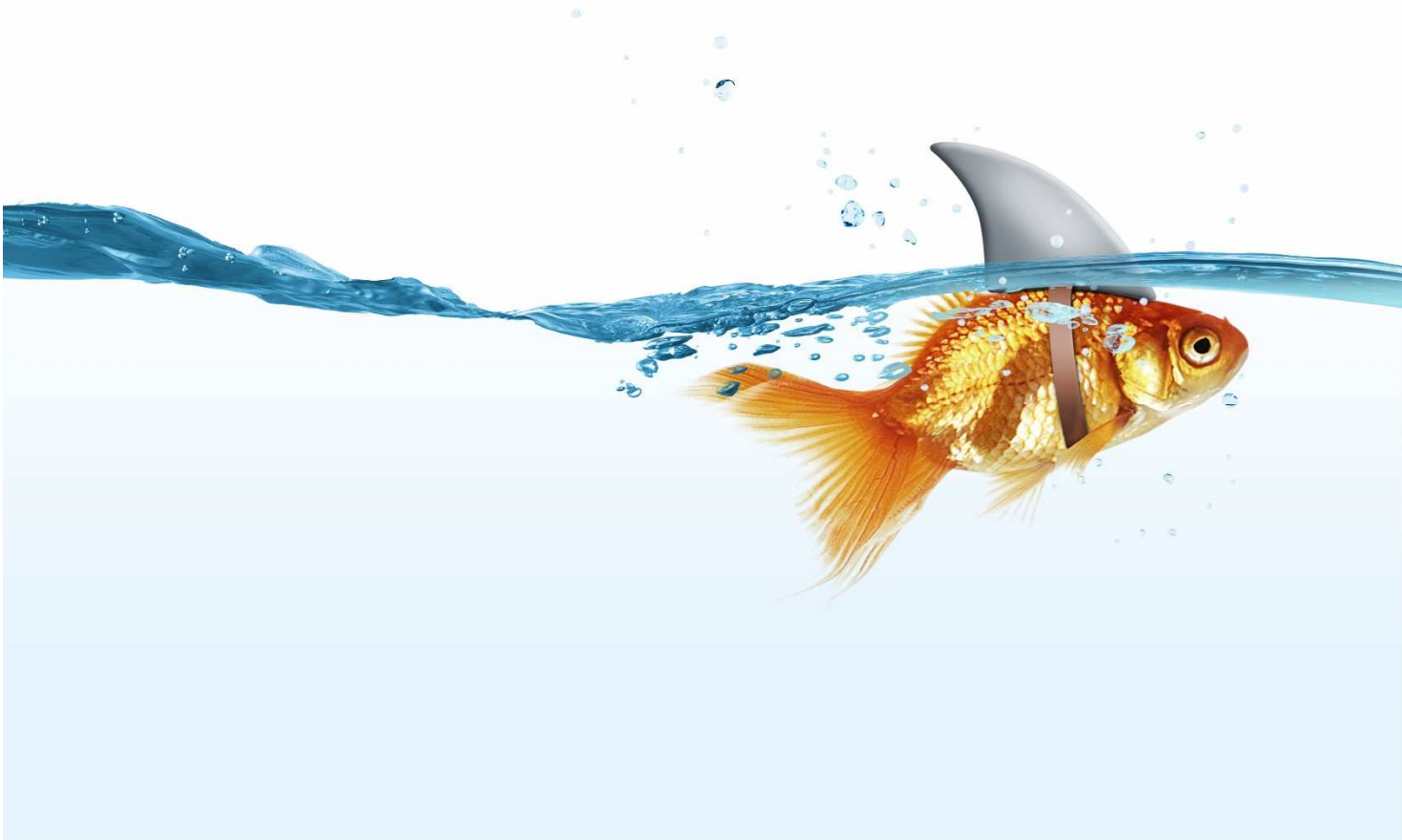
aus Enderlins Zucht in Bischofszell | knusprig gebacken | Tartarsauce
deep fried | sauce Tartar | side dish of choice

CHF 35 | 42

Zanderfilet
Pike-perch

Mandelbutter | Beilage nach Wahl
fried with butter and roasted almonds | side dish of choice

CHF 32 | 37





Desserts

MINI-DESSERTS

Eins, zwei oder drei? Die Mini-Desserts lassen sich herrlich kombinieren!
One, two, three... Create your own dessert with the Mini-Desserts

Tira-mi-su	italienischer Traum <i>It's Italy's favourite</i>	pro Stück CHF 6.50
Crème brûlée	mit Bio-Rohrzucker flambiert <i>flambé with brown sugar</i>	
Toblerone-Mousse	weisses Mousse mit Fruchtsauce <i>white mousse with fruit sauce</i>	
Schokoladenmousse	dunkles Mousse mit Crème double <i>brown mousse with Crème double</i>	
Panna cotta	mit Himbeersauce <i>with rasperry sauce</i>	

Soufflé glacé mini	mit Grand Marnier – ein herrlicher Klassiker <i>a classic dream</i>	CHF 9
Schoggi-Traum <i>Chocolate dream</i>	Hausgemachter Schokoladenkuchen aus feinsten Schweizer Schoggi mit 70% Kakao-Anteil Macadamia-Eis <i>Home-made chocolate-cake of Swiss Chocolate Macadamia Ice-cream</i>	CHF 12
JUCKERs Eiskaffee <i>Ice Coffee</i>	Luftig geschlagenes Mocca-Eis parfümiert mit Kirsch <i>Creamy whipped coffee-ice cream perfumed with cherry brandy</i>	CHF 13

MISE-EN-PLACE

Unsere Köche sind stolz auf ihr Handwerk. Alle Saucen, Salatsaucen und Suppen werden von Grund auf mit Hingabe hergestellt. Wir verzichten bewusst auf Convenience-Produkte (ausser Pommes frites) und verwenden natürliche Zutaten. Wenn Sie Fragen zur Herstellung und zu den Zutaten haben, sprechen Sie uns an.

SPEZIELLE WÜNSCHE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Um bestmöglich auf Ihre Wünsche Rücksicht nehmen zu können, füllen Sie bitte unser persönliches Allergie-Blatt aus.

Wir erlauben uns einen Zuschlag zu verrechnen, wenn für die Zubereitung der bestellten Gerichte ein Mehraufwand entsteht.

Auf Wunsch servieren wir gerne ein glutenfreies Brötli: CHF 1.00/Stück

Aus gesetzlichen Gründen übernehmen wir keine Haftung für auftretende allergische Reaktionen.

HERKUNFT VON FLEISCH, FISCHEN & SEAFOOD | DEKLARATIONEN

Nicht alle hier aufgeführten Produkte sind immer erhältlich – schauen Sie auf das Angebot in der aktuellen Speisekarte.

Wir beziehen unser Fleisch von Somm Fleisch & Comestibles in Kreuzlingen.

GEFLÜGEL: Die glücklichen Hühner aus Märwil sind ein Garant für unsere Geflügel-Gerichte!

SCHWEINEFLEISCH: Das Schweinefleisch stammt von regionalen Höfen.

RINDFLEISCH: Wir verwenden US-Rindsfilet aus dem Mittelstück.

Es kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Für das **TATAR** verwenden wir Rind- und Kalbfleisch aus dem **Simmental**.



LAMM: Beziehen wir von Valais-Prime Food aus dem Wallis. Deren strenge Philosophie garantiert neben vielen anderen Kriterien, dass das Fleisch ausschliesslich von Tieren aus dem Oberwallis stammt. Lesen Sie mehr über dieses aussergewöhnliche Projekt auf: www.valaisprimefood.ch.

GEMÜSE UND KARTOFFELN: Thomas Jucker besucht wenn immer möglich seine Lieferanten direkt und kauft das frisch geerntete Gemüse direkt vor Ort. Zudem beliefert uns die Gemüsezentrale und Giovanni Martinelli mit Produkten frisch vom Markt. Sie beziehen ihre Waren von ausgewählten regionalen Produzenten und spezialisierten Grosshändlern.



Die **FISCHE** kommen von hiesigen Fischern oder von Grosshändlern aus der Schweiz. Wenn die Netze der Fischer auf dem Bodensee leer bleiben, wird Fisch derselben zuchtfreien Qualität dazugekauft (Deutschland, Schweden, Finnland). Während der Schonzeit im Bodensee verwenden wir Fische, die direkt nach dem Fang tiefgekühlt wurden.

TINTENFISCH aus Galizien/E: Wir verarbeiten ganz gelieferten Tintenfisch von Bianchi Comestible.

MEERFISCHE



Marine Stewardship Council
Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei

KREVETTEN

Unsere Riesenkrevetten sind EDEN-SHRIMPS. EDEN SHRIMPS® stammen aus dem Mangrovenwald in Ca Mau Province, Vietnam. Eden Shrimps stammen ausschliesslich aus natürlichen Teichanlagen im Mangrovenwald des Mekong Flussdelta, in der Ca Mau Province von Vietnam. Diese Crevetten-Aufzucht im offenen Ökosystem Mangrovenwald zeichnet sich im Besonderen durch eine naturnahe und nachhaltige Form der Produktion von Crevetten aus.

Alles aus der Schweiz stammende Fleisch unterliegt den strengen Richtlinien von Suisse Garantie und trägt dieses Gütesiegel.

Garantiert **Schweizer Fleisch** aus Schweizer Aufzucht und Produktion

- Professionelle, tiergerechte Haltung und Fütterung
- Transparenz und Rückverfolgbarkeit
- Hohe Professionalität in der Produktionstechnik garantiert den Konsumenten beste Qualität und Sicherheit



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.