

# JUCKER'S Mittag

## LUNCH-MENUS

Diese Menus servieren wir mit Tagessuppe und Saisonsalat

*These menus are served with soup of the day and salad*

### FLEISCH CHF 28

Tagliatelle al ragù

Tomaten | Rindshackfleisch | Gemüse | Rucola und Parmesan

*Tomatoes | minced beef | vegetables | rocket and parmesan*

### WOK CHF 28

Rotes Thai Curry

Gebratenes Poulet | Rotes Curry | Gemüse | Pilze | Basmatireis

*Red Thai curry | fried chicken | vegetables | mushrooms | basmatirice*

### VEGI CHF 25

Spätzlipfanne

Marroni | Rosenkohl | Steinpilze | Trauben

*Spaetzli pan | marrons | Brussels sprouts | mushrooms | grapes*

## SAISON

### Rehpfeffer CHF 29 | 38

Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni

*Venison stew | Spaetzle | red cabbage | marrons | brussels sprouts*

### Rehrücken-Schnitzel CHF 42 | 49

Cognac-Rahmsauce | Steinpilze

Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni

*Venison scalops | Ceps | Cognac cream sauce*

*Spaetzle | red cabbage | marrons | brussels sprouts*

### Lothringer Käsekuchen CHF 18.00

Mit Speck | Zwiebeln | Bergkäse | Salatbouquet

## METZGETE

### Blut & Leberwurst CHF 26

*Blood & Liver Sausage*

### Kesselfleisch CHF 21.50

*Boiler meat*

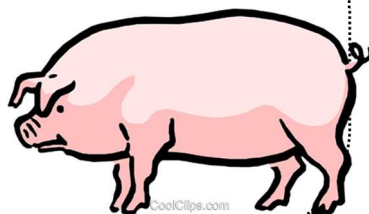
### Kasseler Rippli mit Honigjus CHF 24.50

*Kasseler rib with honey jus*

### Beilagen

Sauerkaut, Kartoffeln und Apfelmus

*sour chew, potatoes and apple compote*



## À-LA-CARTE

### VORSPEISEN

Tagessuppe *Soup of the day* CHF 9

Lindensalat CHF 11

Knackige Blatt- und Gemüsesalate an Hausdressing

*Mixed salad with lettuce and vegetables salad | house dressing | mixed seeds*

Weissweinsuppe CHF 11

aus Arenenberger Müller Thurgau | Sesam-Grissini

*White wine soup of local white wine | sesame grissini*

Pulpo-Salat CHF 22

Tintenfisch | Mango | Datterini-Tomaten | Koriander

Pfefferminze | Limonen-Vinaigrette

*Octopus | mango | cherry tomatoes | coriander | lemon dressing*

Sashimi vom Lachs CHF 26

Royal Lachs | Wokgemüse | Koriander | Wasabi | Frühlingsrolle

*Smoked salmon | asian vegetables | spring roll | coriander | wasabi*

### HAUPTGÄNGE

US-Rindsfilet CHF 56 | 64

Périgord-Trüffel-Kruste | Portweinjus

Frisches Marktgemüse | Beilage nach Wahl

*Tenderloin of US beef | Café de Paris with truffles | vegetables*

*Side dish of your choice*

Cordon-bleu vom Schwein CHF 36

Vom Schwein | Schweizer Bergkäse | Kochschinken | Marktgemüse

Beilage nach Wahl

*Cordon-bleu of pork | Swiss cheese | ham | vegetables | side dish of your choice*

Lamm- Médailles Provençales CHF 35 | 42

Rotweinjus | Steinpilz-Pesto | Keniabohnen | Beilage nach Wahl

*Lamb medaillons | red wine sauce | cep pesto | green beans | side dish of your choice*

Zanderfilet CHF 32 | 37

Gebraten mit Mandeln | Salzkartoffeln oder Basamatireis

*Pike-perch fillet grilled with butter and roasted almonds | side dish of your choice*

Beefsteak Tatar CHF 36

Vom Simmentaler Rind | Steinpilzpesto | Parmesan

Vorspeise CHF 25

*Beef of Simmental | roasted ceps | Parmesan | Toast and butter*

### Beilagen

Pommes frites | Basmatireis | Salzkartoffeln | Tagliatelle

Valle-Maggia-Risotto je nach Saison

*Side dishes*

*French fries | basmati rice | steamed potatoes*

*Tagliatelle | risotto of the Maggia-Valley of the season*

**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