

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 32

Entrecôte vom Schrofenhof mit Pfeffersauce

Pommes frites | frisches Marktgemüse

Entrecôte with peppersauce | french fries | fresh vegetables of the market

WOK CHF 28

Chicken Tikka Masala

Gebratenes Poulet | Curry | Joghurt | Tomaten | Gemüse |

Pilze | Basmatireis

Fried chicken | Tikka Masala | yogurt | tomatoes | mushrooms | basmatirice

VEGI CHF 26

Valle-Maggia-Risotto mit Safran

Steinpilze | Datterini-Tomaten | Parmesan

Risotto with saffron | ceps | cherry tomatoes | parmesan

BUSINESS-LUNCH CHF 56

Salat von Flusskrebse

Orangenfilets | Avocado | Gurke | Dill

Lammrücken-Medaillons provençales

Rotweinjus | Steinpilzpesto | Keniabohnen

Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Himbeersauce

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

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 Thurgauer Landschwein CHF 38

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 medallions | 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