

JUCKER'S Mittag



NEU TAKE AWAY NEU
Für Mittagsmenus und à-la-carte



Speisekarte

MITTAGSMENUS

CHF 28

Zu den Mittagsmenus servieren wir Tagessuppe und Saisonsalat
The menus will be served with soup of the day and salad

Täglich wechselndes Mittagsmenus siehe take away - Menu auf der ersten Seite unserer Homepage
Daily changing lunch menu same like take away menu on the first page of our homepage

FAVORITEN

Auf Wunsch mit Suppe und Salat CHF 5

Sashimi vom Lachs CHF 26

Royal Lachs | Wokgemüse | Koriander | Wasabi | Frühlingsrolle
Smoked salmon | asian vegetables | spring roll | coriander | wasabi

Tagliatelle con tartufo

Trüffelrahm | frischer Herbsttrüffel CHF 32
Tagliatelle with truffles cream sauce | fresh autumn truffle

Tafelspitz

sanft gegarter Tafelspitz | Vinaigrette | taufischer Nüsslisalat CHF 25
Boiled beef | vinaigrette | fresh lamb's lettuce

Asiatischer Rindfleischsalat CHF 20

Glasnudeln | Wokgemüse | Koriander | Soja | Sesam
Glass noodles | wok vegetables | coriander | soya | sesame

À-LA-CARTE

VORSPEISEN

Tagessuppe *Soup of the day* CHF 6.50

Lindensalat CHF 11

Knackige Blatt- und Gemüsesalate an Hausdressing
Mixed salad with lettuce and vegetables salad | house dressing

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

À-LA-CARTE

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*

Rotes Thai-Curry

Pouletfleisch | Thai-Curry | Gemüse | Pilze | Basmatireis CHF 29 | 34
Chicken breast | red Thai curry | vegetables | mushrooms | basmati rice

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

Eglifilets CHF 35 | 42

knusprig gebacken | Tartarsauce
Perch fillet deep fried | sauce Tartar | side dish of 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.