

VORSPEISEN

Salat von Flusskrebse 20
 Orangenfilets | Avocado | Gurke | Dill
Crayfish salad | orange filets | avocado | cucumber | dill

Sashimi vom Lachs 26
 Royal Lachs | Wokgemüse | Koriander | Wasabi
 Frühlingsrolle
*Sashimi of salmon—smoked salmon
 asian vegetables | spring roll | coriander | wasabi*

Gambas Ajillo 28
 Eden-Shrimps in Knoblauch-Olivenöl | leicht pikant
Shrimps in garlic oil | slightly spicy

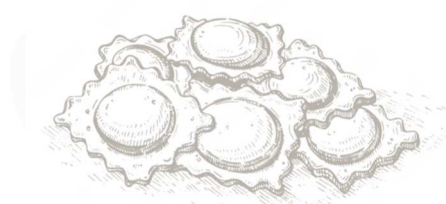
Pulpo-Salat 22
 Mango | Datterini-Tomaten | Koriander
 Pfefferminze | Limonen-Vinaigrette
*Octopus | mango | cherry-tomatoes | coriander
 lemon-dressing*

Asiatischer Rindfleisch-Salat 22
 Zartes Rindfleisch | Wokgemüse | Glasnudeln
Asian beef salad | vegetables asian style | glass noodles

Lindensalat 11
 Knackige Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing
*Mixed salad—Lettuce and vegetables salad | house
 dressing*



Osso bucco - Ravioli Vorspeise 26 | 32
 hausgemacht | Kalbsjus | Nussbutter
 Rucola | Parmesan | Pinienkerne
*Home made Ravioli filled with osso bucco meat
 veal jus | brown butter | Rocket | Parmesan | pine nuts*



BUDDHA BOWL

Falafel | Avocado | Mango | Edamame 16
 Granatapfel | Koriander | Minze
*Buddha Bowl with falafel | avocado | mango |
 edamame | pomegranate | coriander | mint*



Bowl Extras

Royal Rauchlachs 13
Royal salmon
 Krevettenspiess 13
Shrimps skewer
 marinierter & grillierter Tofu 10
Marinated & grilled tofu
 hausgemachte Frühlingsrolle 6.50
Home made springroll



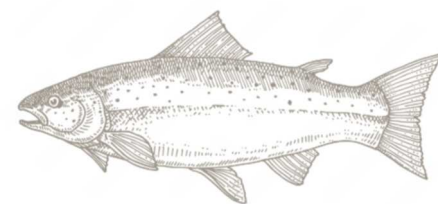
SUPPEN

Weissweinsuppe 11
 aus Arenenberger Müller-Thurgau
 Sesam-Grissini
*White wine soup — from local white wine
 sesame grissini*

Kokosnuss-Limettsuppe 12
 Schweizer Bio-Tofu | Shitake-Pilze | Zuckerschoten
Cocunut-lime | tofu | shitake | sugar peas

Kalte Karotten-Zitronen-Suppe 12
 Sherry | Joghurt | Minze | marinierte Zucchini-Kugeln
*Cold carrot-lemon soup — sherry | yogurt | mint
 marinated zucchini balls*

FISCHE



Zanderfilet 35
 gebraten | Mandelbutter | Blattspinat
Pike-perch fried with butter and almonds | leaf spinach

Eglifilets 45
 gebacken | Tartarsauce
deep-fried | Tartar sauce

Red Snapper 42
 im Ofen gegart | Keniabohnen | Artischocken |
 Datterinitomaten
*Red snapper cooked | kenya beans | artichokes | datteri-
 ni tomatoes*



Beilagen | Side dishes

Zu den Fischgerichten servieren wir
 wahlweise Salzkartoffeln oder Basmatireis
Steamed potatoes or basmati rice



CURRY

Fisch-Curry 42
 Krevetten | Fischfilets | Wokgemüse
Fish-Curry — fish fillets | shrimps | vegetables Asian style

Rotes Thai-Curry 32
 Pouletfleisch | Gemüse | Pilze
Red Thai Curry with chicken | mushrooms | vegetables

Die Curries werden mit Basmatireis serviert
All curries are served with basmati rice

FLEISCH

- US-Rindsfilet Teriyaki** 64
Teriyaki-Marinade | Wokgemüse | Asia-Nudeln
Sirloin of US-beef Teriyaki | vegetables from the wok Asia-noodles
- Kalbssteak** vom Schrofenhof 56
frische Pfifferlinge | Cognacrahmsauce | Marktgemüse
Steak of veal | fresh chanterelles | vegetable
- Wiener Schnitzel** vom Kalb 45
würziger Kartoffelsalat und Gurkensalat | Preiselbeeren
Breaded veal escalope | potato and cucumber salad Cranberries
- Kalbskopf-Bäggli** 42
16h im Barolo geschmort | Sellerie-Kartoffelpurée
Frisches Marktgemüse
Veal cheek braised for 16 h in Barolo Celery-potatoe puree | vegetables of the market
- Lamm-Médallions** Provençales 37
Rotweinjus | Steinpilz-Pesto | Keniabohnen
Lamb medallions with herbs | red wine sauce pesto of ceps | green beans
- Cordon-bleu** vom Thurgauer Landschwein 38
Schweizer Bergkäse | saftiger Schinken | Marktgemüse
Cordon-bleu of pork | Swiss Mountain cheese | ham | vegetables



Beilagen / Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln
Pommes frites | Kartoffelgratin | Risotto

*noodles | basmati rice | steamed potatoes
french fries | gratinated potatoes | risotto*

SPEZIELLE WÜNSCHE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir tun unser Bestmöglichstes, um auf Ihre Wünsche Rücksicht nehmen zu können. Falls für die Zubereitung der bestellen Gerichte ein Mehraufwand entsteht, erlauben wir uns diesen zu verrechnen. Auf Wunsch servieren wir gerne ein glutenfreies Brötli.

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

HERKUNFT VON FLEISCH, FISCH & SEAFOOD | DEKLARATIONEN

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

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

GEFLÜGEL: Märwil **SCHWEINEFLEISCH:** 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** Wallis oder Neuseeland **FISCHE** von hiesigen Fischern oder von Grosshändlern aus der Schweiz. Wenn die Netze der Fischer auf dem Bodensee leer bleiben, wird der Fisch derselben zuchtfreien Qualität dazugekauft (DE, SE, FI) **GEMÜSE/KARTOFFELN** Thomas Jucker besucht, wenn immer möglich, seine Lieferanten selbst und kauft frisch Geerntetes direkt vor Ort. Zudem beliefert uns die Gemüsezentrale Tägerwilten mit frischen Produkten vom Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.



TATAR

Tatar vom Simmentaler Rind Vorspeise 25 | 36
Steinpilzpesto | Trüffelöl | Rucola | Parmesansplitter
Porcini pesto | Truffle oil | Rocket | Parmesan

Tatar di vitello tonnato Vorspeise 28 | 39
Kalbstatar | Thunfischmousse | Kresse | Kapernäpfel
Veal tatar | tuna mousse | cress | capers

Zu den Tatars servieren wir Toast und Butter
All tatars are served with toast and butter



DESSERTS

Soufflé glacé Grand Marnier 12
Ein herrlicher Klassiker - *a wonderful classic*

Thurgauer Süssmostcrème mit Apfelkompott 12
Cider cream with apple compote

Schoggi-Traum 12
Hausgemachter Schokoladenkuchen
dazu eine Kugel Macadamia-Glacé
Home made chocolate cake with macadamia ice-cream

JUCKERs Eiskaffee 13
luftig geschlagenes Mocca-Eis parfümiert mit Kirsch
Creamy whipped coffee-ice-cream with cherry brandy

Mövenpick Ice-Cream pro Kugel 3.60
mit Rahm +1.50

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Caramelitta
Espresso Croquant | Sauerrahm | Macadamia
Raspberry & Strawberry | Lemon & Lime
Passion Fruit & Mango

Für Coupes erhalten Sie unsere Coupe-Karte



MINI-DESSERTS

Eins, zwei oder drei? Die Mini-Desserts lassen sich herrlich zu einer Eigenkreation kombinieren

Preis pro Stück CHF 6.50

Tira-mi-su — ein italienischer Traum
It's Italy's favourite

Crème brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert
flambé with brown sugar

Toblerone-Mousse weiss mit Fruchtsauce
White chocolate mousse with fruit sauce

Schokoladenmousse dunkel mit Crème double
Brown chocolate mousse with crème double

Kokosnuss - Panna cotta Mango-Passionsfruchtsauce
Coconut - panna cotta with mango-passionfruit sauce