

## Zum Einstieg

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



## Suppentopf

- Weissweinsuppe** 11  
 aus Arenenberger Müller-Thurgau  
 Sesam-Grissini  
*White wine soup — from local white wine  
 sesame grissini*
- Randen-Apfel-Himbeersuppe** 14  
 mit frischem Meerrettich  
*Apple-beetroot-raspberry soup with fresh horse radish*
- Tom Kha Gung** 16  
 Kokosnuss-Limettenuppe | glasierte Krevetten  
 asiatisches Gemüse  
*Coconut-Lime soup | glazed shrimps | asian vegetables*



## Buddha Bowl

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

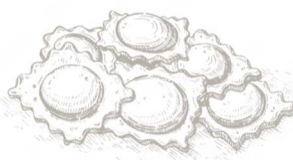


### Bowl Extras

- Royal Rauchlachs 13  
*Royal salmon*
- Krevettenspiess 13  
*Shrimps skewer*
- hausgemachte Frühlingsrolle 6.50  
*Home made springroll*

## Aus unserem Pasta-Werk

- 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*
- Steinpilztagliatelle** Vorspeise 18 | 26  
 Frische Steinpilze | Rucola | Parmesan  
*Tagliatelle with ceps | rocket | parmesan*
- Conchiglie rigate** Vorspeise 21 | 29  
 Frischer Blattspinat | Krevetten  
 Fresh leaf spinach | shrimps

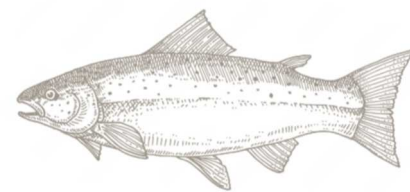


## Curry-Gerichte

- 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*

## Aus dem See



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

- Eglifilets** 45  
 gebacken | Tartarsauce  
*deep-fried | Tartar sauce*

## Vom Land

- US-Rindsfilet Teriyaki** 64  
 Teriyaki-Marinade | Wokgemüse | Sesam-Reis  
*Sirloin of US-beef Teriyaki | vegetables from the wok  
 Sesame-rice*

- Kalbssteak vom Schrofenhof** 56  
 Morcheln | Cognacrahmsauce | Marktgemüse  
*Steak of veal | morels | vegetable*



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

- Kalbskopf-Bäggli** 42  
 16h in 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*



### Beilagen / Side dishes

- Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln  
 Pommes frites | Kartoffelgratin  
*noodles | basmati rice | steamed potatoes  
 french fries | gratinated potatoes*

# DESSERTS

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

**Portweinzwetschgen** 12  
mit einer Kugel Zimtglacé und Rahm  
*Marinated prunes with Porto | cinnamon ice-cream*

**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*



## MINI-DESSERTS

Eins, zwei oder drei? Die Mini-Desserts lassen sich herrlich zu einer Eigenkreation kombinieren  
Preis pro Stück CHF 6.50

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

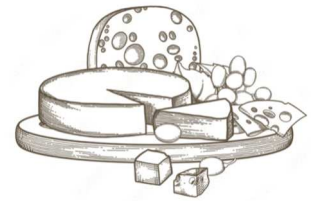
**Crème brûlée** mit Bio-Rohrzucker flambiert  
*flambé with brown sugar*

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

**Schokoladenmousse** dunkel mit Crème double  
*Brown chocolate mousse with crème double*

**Panna cotta** mit Himbeersauce  
*Panna cotta with raspberry sauce*

**Käse-Dessert** 16  
Verschiedene Schweizer Käsesorten  
Hausgemachtes Früchtebrot | Apfel-Feigensenf  
*Choice of Swiss Cheese | home made fruit bread*  
*Apple-fig-moustard*



**MÖVENPICK Ice Cream** pro Kugel 3.60  
mit Rahm +1.50  
Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Caramelitta  
Espresso Croquant | Macadamia | Zimt  
Raspberry & Strawberry | Lemon & Lime  
Passion Fruit & Mango

Allem kann ich  
widerstehen  
nur der  
Versuchung nicht

Oskar Wilde

# EINFACHHEIT IST DER MUT ZUM WESENTLICHEN

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 zu wunderbaren Gerichten.

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*

## 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.