

Zum Starten

Apéroplättli 26
 Bieri's Mostbröckli & Rauchwürstli | Cornichons | Oliven
Pro Plättli für 2 Personen

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

Sashimi vom Lachs 28
 Royal Lachs | Wokgemüse | Koriander | Wasabi
 Frühlingsrolle
*Sashimi of salmon—smoked salmon
 asian vegetables | spring roll | coriander | wasabi*

Tatar di vitello tonnato 24
 Kalbstatar | Thunfischmousse | Kresse | Kapernäpfel
Veal tatar | tuna mousse | cress | capers



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

Lindensalat 11
 Knackige Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing
Mixed salad - lettuce and vegetables | house dressing

Gambas al ajillo 28
 Eden-Shrimps in Knoblauch-Olivenöl | leicht pikant
Shrimps in garlic-oliv oil | slightly spicy



Aus dem Suppentopf

Weissweinsuppe 11
 aus Arenenberger Müller-Thurgau | Sesam-Grissini
White wine soup of local wine | sesame grissini

Thai-Fischsuppe 18
 mit Fischen von Nah und Fern | Gemüse
*Thai fish soup
 with fish from near and far | vegetables*



In der Bowl

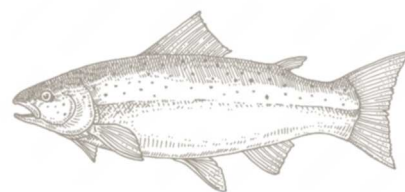
Falafel | Avocado | Mango | Edamame Vorspeise 16
 Granatapfel | Koriander | Minze Hauptgang 25
*Buddha Bowl with falafel | avocado | mango
 edamame | pomegranate | coriander | mint*



Bowl Extras

Royal Rauchlachs 13
Royal salmon
 Krevettenspiess 15
Shrimps skewer
 hausgemachte Frühlingsrolle 6.50
Home made springroll
 Gegrillter Tofu 8
Grilled tofu

Aus dem Wasser



Zanderfilet 31 | 37
 gebraten | Mandelbutter | Spargelragout
Pike-perch fried with butter and almonds | asparagus

Eglifilets 32 | 38
 gebacken | Tartarsauce
deep-fried | Tartar sauce

Fisch-Curry 36 | 42
 Krevetten | Buntbarsch | Wokgemüse
Fish-Curry - shrimps | tilapia | Asian vegetables

Vom Land

US-Rindsfilet | Marktgemüse | Beilage nach Wahl

Wieviel darf es sein?

*	150g	58
*	200g	70
*	250g	81
*	300g	90

Das Filet braten wir auf Ihre Wunsch-Garstufe ...

*	Blau Blue Rare bleu	fast roh
*	Blutig rare saignant	Kern roh
*	Englisch medium rare	innerer Kern roh
*	Medium rosa	halb durchgebraten
*	Medium well à point	fast durchgebraten

... und Sie wählen dazu Ihre Lieblingssauce

*	Cognac-Pfeffer-Rosinen-Sauce	
*	Kräuterbutter	
*	Rotwein-Schalotten-Sauce	
*	Sauce Béarnaise	
*	Morchelrahmsauce	+6.50

als Surf and Turf mit Krevettenspiess +15



Kalbssteak vom Schrofenhof 56
 Morcheln | Cognacrahmsauce | Marktgemüse
Steak of veal | morels | vegetables

Tatar vom Simmentaler Rind Vorspeise 25 | 36
 Steinpilzpesto | Trüffelöl | Rucola | Parmesansplitter
Porcini pesto | truffle oil | rocket | parmesan cheese

Lamm-Médallions provençale 36 | 42
 Rotweinjus | Pesto von Steinpilzen | Keniabohnen
*Lamb medallions with herbs | red wine sauce
 pesto of ceps | green beans*

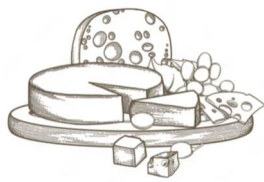
Rotes Thai-Curry 28 | 34
 Pouletfleisch | Gemüse | Pilze
Red Thai curry with chicken | mushrooms | vegetables



Beilagen | Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln
 Pommes frites | Kartoffelgratin | Tessiner Rahmpolenta
*noodles | basmati rice | steamed potatoes
 french fries | gratinated potatoes | Ticinese cream polenta*

- Soufflé glacé Grand Marnier** 12
Ein herrlicher Klassiker - *a wonderful classic*
- Lauwarmer Schokoladenkuchen** 12
dazu eine Kugel Macadamia-Glacé | Schlagrahm
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
- Aprikosen-Traum** 12
Blätterteiggebäck gefüllt mit Aprikosen-Vanillecrème
dazu eine Kugel zartschmelzendem Vanilleglacé
*Puff-pastry stuffed with apricot-vanilla cream
vanilla ice-cream*



- Käse-Dessert** 16
Gereifter Brie de Meaux | Früchtesenf
Hausgemachtes Früchtebrot
*Brie de Meaux | home made fruit bread
fruit mustard*

Desserts

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

Panna cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with raspberry sauce



- Coupe Danemark** 12 | 9
Vanille Dream | Schokoladensauce | Schlagrahm
- Coupe Caramelitta** 13 | 10
Vanilla Dream | Meringue | Schlagrahm
- Coupe Indian Summer** 12
Vanille Dream | Macadamia Dulce di Leche
Mango | Schlagrahm
- Coupe Irish Dream** 13 | 10
Espresso Croquant | Vanille | Baileys | Schlagrahm
- Coupe Jamaica** 12
Rum-Raisins | Schlagrahm | Caramelcrumble
- Coupe Exotic** 10
Passion Fruit & Mango | Prosecco
- Coupe Red Fire** 10
Raspberry & Strawberry | Himbeergeist
- Coffee Time** 7.50
Eine Kugel Eis zusammen mit einem Espresso



- MÖVENPICK Ice Cream** pro Kugel 3.60
mit Rahm +1.50
Vanilla Dream | Swiss Chocolat | Caramelitta
Espresso Croquant | Macadamia | Rum-Raisins
Raspberry & Strawberry | Passion Fruit & Mango

PASTA Werk by Thomas Jucker

Das neue Pasta-Werk in Tägerwil verbindet Einkauf und Erlebnis.

Entdecken Sie hautnah die Produktion der frischen Teigwaren in allen Formen und Varianten. In JUCKERs Genuss-Küche entstehen die vielfältigen Füllungen, die im Pasta-Werk in die frischen Ravioli kommen oder die wunderbaren Saucen, die perfekt zu den Pasta-Werk Nudeln in jeder Form passen. Mediterrane Spezialitäten und tolle Geschenkideen ergänzen das Angebot.

Die ganze Pastawelt im Pasta-Werk

PASTA-WERK | Hauptstrasse 62 | 8274 Tägerwil
www.pasta-werk.com | T. 071 669 13 76

Unsere Produkte stammen soweit möglich aus der Region. Das Fleisch von hiesigen Höfen und einheimischen Lieferanten. Fisch von regionalen Fischern. Thomas Jucker besucht, wenn immer möglich, seine Lieferanten selbst und kauft frisch Geerntetes direkt vor Ort. 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

EINFACHHEIT
ist der Mut
zum WESENTLICHEN

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 bestellten 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 Tägerwil mit frischen Produkten vom Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.