

## Zum Starten



**Salat von Flusskrebisen** 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*

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

**Lindensalat** 9 | 11  
 Knackige Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing  
*Mixed salad - lettuce and vegetables | house dressing*

**Burrata** 18  
 Mango-Chutney mit Hibiskus | luftgetrocknete Datterini –  
 Tomaten | Basilikum  
*Burrata | mango chutney with hibiscus | air-dried Datterini  
 tomatoes | basil*

**Tafelspitz vom Schrofenhof** 26  
 sanft gegart | Vinaigrette | Shitake | Rucola | Parmesan  
*Boiled beef from Schrofenhof | gently cooked | vinaigrette  
 shitake | aragula | parmesan*



## Aus dem Suppentopf

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

**Kalte Karotten-Zitronensuppe** 14  
 mit Sherry marinierte Zucchettiperlen  
*Cold carrot and lemon soup | zucchini pearls marinated  
 with sherry*



## 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
<i>Royal salmon</i>	
Krevettenspiess	15
<i>Shrimps skewer</i>	
hausgemachte Frühlingsrolle	6.50
<i>Home made springroll</i>	
gegrillter Tofu	8
<i>Grilled tofu</i>	



## Curry-Gerichte

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

**Rotes Thai-Curry** 26 | 32  
 Pouletfleisch | Gemüse | Pilze | Basmatireis  
*Red Thai curry with chicken | mushrooms | vegetables  
 basmati rice*

**Shrimps Jaipur-Curry** 45  
 Krevetten | Jaipur-Curry | Mandelreis  
*Shrimps | Jaipur curry | almond ric*

**Massaman Lamm-Curry** 36  
 Geschmorte Lammschulter in Massaman-Curry  
 Bambus | Zuckerschoten | Mais | Basmatireis  
*Braised lamb shoulder in Massaman curry | bamboo  
 sugar snap peas | corn | rice*

**Gemüse-Curry** 25  
 Rotes Curry | Gemüse | Mandelreis  
*Red curry | vegetables | almond rice*

## Vom Grill

**US-Rindsfilet\***  
 Eine Beilage nach Wahl

◦ 150g	55
◦ 200g	67
◦ 250g	78
◦ 300g	87

**Kalbskotelett 300-350g\*** 62  
 Eine Beilage nach Wahl

**Krevetten-Spiess "Black Tiger"** 37 | 48  
 Eine Beilage nach Wahl

Wählen dazu Ihre Lieblingsauce

- Cognac-Pfeffer-Rosinen-Sauce
- Kräuterbutter
- Sauce Café de Paris
- Morchelrahmsauce +6.50

\*als Surf and Turf mit Krevettenspiess +15

## Vom Land und aus dem Wasser

**Tafelspitz vom Schrofenhof** 38  
 sanft gegart | Vinaigrette | Shitake | Rucola  
 Parmesan | Salzkartoffeln  
*Boiled beef from Schrofenhof | gently cooked | vinaigrette  
 shitake | aragula | parmesan | steamed potatoes*

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

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

**Schweizer Alpen-Zanderfilets** 42  
 gebraten | Mandelbutter | Rahmspinat  
*Swiss alpine pike perch fillets fried | almondbutter | spinach*

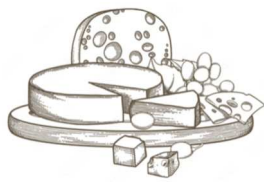
**Eglifilets** 32 | 38  
 gebacken | Tartarsauce  
*deep-fried | Tartar sauce*



### Beilagen | Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln  
 Pommes frites | Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse  
*french fries | basmati rice | steamed potatoes  
 noodles | gratinated potatoes | mediterranean vegetables*

- 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 Fruchtbrot  
*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 brulée** 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  
Caramel Cookie | Meringue | Schlagrahm
- Coupe Indian Summer** 12  
Vanille Dream | Macadamia Dulce di Leche  
Mango | Schlagrahm
- Coupe Summer Dream** 13 | 10  
Blueberry Cheesecake | Beeren | Schlagrahm
- Coupe Jamaica** 12  
Rum-Raisins | Schlagrahm | Caramelcrumble
- Coupe Exotic** 10  
Passion Fruit & Mango | Prosecco
- 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 | Erdbeer  
Blueberry Cheesecake | Macadamia | Rum-Raisins  
Caramel Cookie | Passion Fruit & Mango

## PASTA Werk by Thomas Jucker

Das neue Pasta-Werk in Tägerwilen 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 Tägerwilen  
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 Tägerwilen mit frischen Produkten vom Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.