

Apéroplättli

Bieri's Mostbröckli & Rauchwurstli | Cornichons | Oliven
 26 pro Plättli für 2 Personen

Vorspeisen



Salat von Flusskrebse 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*

Lauwarmer Tafelspitz 26 | Hauptspeise 38
 vom Schrofenhof | sanft gegart | Vinaigrette | Shitake
 Rucola | Parmesan
*Boiled beef from Schrofenhof | gently cooked | vinaigrette
 shitake | arugula | parmesan*



Suppen

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*

SUMMER

Wurst-Käse-Salat 23
 garniert | Bratkartoffeln
Sausage and cheese salad | garnished | fried potatoes

Siedfleischsalat 21
 garniert | Cornichons | Zwiebeln
Boiled meat salad | garnished | cornichons | onions

Sommersalat 19
 Gemischte Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing
 Melone | Parmesan
*Mixed leaf and vegetable salads | house dressing
 melon | parmesan cheese*

Poke Bowl

Falafel | Avocado | Mango | Edamame Vorspeise 18
 Granatapfel | Koriander | Minze Hauptgang 27
*Buddha Bowl with falafel | avocado | mango
 edamame | pomegranate | coriander | mint*

Extras on top:

Royal Rauchlachs 13
Royal salmon
 Krevettenspiess 15
Shrimps skewer
 hausgemachte Frühlingsrolle 6.50
Home made springroll

Pasta vom Werk

Conchiglie Rigate Don Tomaso 26
 Tomate | Speck | Zwiebeln | Cognac | Rucola
 Parmesan
*tomato | bacon | onions | cognac | arugula
 Parmesan cheese*

Tomaten-Mozzarella-Ravioli 31
 Basilikum | Pinienkerne | Parmesan
*Tomato mozzarella ravioli | basil | pine nuts | parmesan
 cheese*



Curry

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 rice



Vom Grill

US-Rindsfilet

Wieviel darfs den sein?

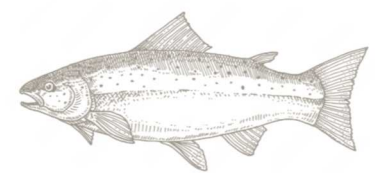
° 150g | 200 55 | 67
 ° 250g | 300 78 | 87

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsauce

- ° Cognac-Pfeffer-Rosinen-Sauce
- ° Kräuterbutter
- ° Sauce Café de Paris

* *Tipp:* als Surf and Turf mit Krevettenspiess +15

...und dann noch eine eine Beilage nach Wahl



Land & Wasser

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*

Wiener Schnitzel paniert 29
 vom Thurgauer Landsäuli | würziger Kartoffelsalat
 Gurkensalat | Preiselbeeren
Pork escalope | potato salad | cucumber salad | cranberries

Schweizer Alpen-Zanderfilets 45
 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*

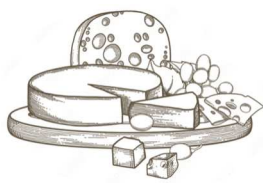
Desserts

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*

Coffee Time 7.50
Eine Kugel Eis zusammen mit einem Espresso



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

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 Dänemark 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 Exotic 10
Passion Fruit & Mango | Prosecco



MÖVENPICK Ice Cream pro Kugel 3.60
mit Rahm +1.50

Vanilla Dream | Swiss Chocolat | Erdbeer
Blueberry Cheesecake | Macadamia | Stracciatella
Caramel Cookie | Passion Fruit & Mango

PASTA Werk

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.