

- APERITIV -

JUCKERs Spritz

Campari | Martini bianco | Prosecco | Soda
 15

Malfy Gin Rosa

Dry Gin | Turin, Italien | 41% Vol.
 16.10

Red Love

Alkoholfreier Apfelspekt aus rotfleischigen TG-Äpfeln
 8

VORSPEISEN

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*

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

Poké-Bowl „Herbst“ 22
 Falafel | Avocado | Edamame | Granatapfel | Rotkabis
 Trauben | Marroni | Eierschwämmli | Frühlingsrolle
*falafel | avocado | edamame | pomegranate | red cabbage
 grapes | chestnuts | chanterelles | spring roll*



SUPPEN

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

Randen-Apfel-Himbeer-Suppe 12
 frischer Meerrettich | Schnittlauch
Beetroot-apple-raspberry | fresh horse-radish

Oxtail clair 17
 Klare Ochsenschwanzsuppe | Gemüsewürfel
 Oxtail-Ravioli | frischer Trüffel
Oxtail clair | vegetable cubes | oxtail ravioli | fresh truffle



HERBST

Eierschwämmli-suppe Vorspeise 12
Chanterelle soup

Reichenauer Nüsslisalat Vorspeise 16
 Apfel-Kartoffel-Dressing | Speck | Champignons | Ei
*Lamb's lettuce salad | apple-potato dressing
 bacon | mushrooms | egg*

Trüffelravioli 46
 gehobelter Herbst-Trüffel
Truffle ravioli | sliced autumn truffle

Rehpfeffer 32 | 38
 Traditionelles Hausrezept
Traditional venison stew

Rehrücken-Schnitzel 43 | 49
 Cognac-Rahmsauce
Venison salopps | cognac cream sauce |

Hirsch-Medaillons 48
 Baumnusskruste | Cognacjus
Saddle of deer | walnut-crust | cognac sauce

Frischlingshaxe 39
 Pfeffer-Cranberry-Sauce
Young boar | pepper cranberry sauce

Zu den Wildgerichten servieren wir
These dishes are served with

Hausgemachte Spätzli | Rotkraut | Marroni
 Rosenkohl



WASSER
 UND LAND

Pfeffersteak 150g | 200g 55 | 67
 US-Rindsfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce
 Saisongemüse | Beilage nach Wahl
*With cognac-pepper sauce | vegetables of the season
 side dish of your choice*

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

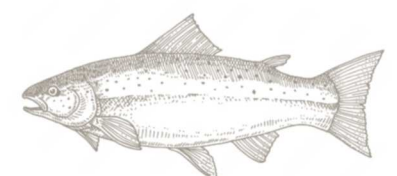
Cordon-bleu vom Thurgauer Landschwein 38
 Schweizer Bergkäse | saftiger Schinken |
 Marktgemüse | Beilage nach Wahl
*Cordon-bleu of pork | Swiss Mountain cheese | ham
 vegetables | side dish of your choice*

Tatar vom Simmentaler Rind Vorspeise 25 | 36
 Eierschwämmli | Rucola | Parmesansplitter
Chanterelles | rocket | parmesan cheese



Zanderfilets 36 | 42
 gebraten | Mandelbutter | Rahmspinat
 Beilage nach Wahl
*Pike perch fillets fried | almondbutter |
 Spinach | side dish of your choice*

Eglifilets 32 | 38
 gebacken | Tartarsauce | Beilage nach Wahl
*Pike perch fillet | deep-fried | Tartar sauce | side dish of your
 choice*



Beilagen | Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln | Spätzli
 Pommes frites | Kartoffelgratin | Marktgemüse
*french fries | basmati rice | steamed potatoes
 noodles | gratinated potatoes | vegetables | spaetzli*

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen 12
dazu eine Kugel Mandel-Honigglacé | Schlagrahm
Warm chocolate cake | almond-honey ice-cream

Aprikosen-Traum 12
Blätterteiggebäck gefüllt mit Aprikosen-
Vanillecrème | Vanilla Dream
*Puff-pastry stuffed with apricot-vanilla cream
vanilla ice-cream*

Coffee Time 8
Eine Kugel Eis zusammen mit einem Espresso
A scoop of ice cream together with espresso

Karamelköppli 11
Frische Früchte | Schlagrahm
Caramel flan | fruits | whipped cream



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 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
Vanilla Dream | Schokoladensauce | Schlagrahm

Coupe Valais 11
Aprikosensorbet | Prosecco

Coupe Exotic 12
Passion Fruit & Mango | White peach liqueur

Coupe Haselnut 13 | 10
Haselnussglacé | karamalisierte Nüsse
Haselnusslikör | Schlagrahm

Ballon Irish Cream 14
Luftig geschlagener Eiskaffee | Baileys | Rahm



MÖVENPICK Ice Cream pro Kugel 3.60
mit Rahm +1.50

Vanilla Dream | Honig-Mandel | Haselnuss
Aprikose | Erdbeer | Passion Fruit & Mango

PASTA Werk

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

Ein herzliches Willkommen—Ihre Gastgeber

Karin und Thomas Jucker

EINFACHHEIT ist der Mut zum WESENTLICHEN



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 Tägerwilen mit frischen Produkten vom Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.