

## - APERITIV -

### Ramazotti Rosato Bella

Ramazotti Rosato | Prosecco | Minze | Limette  
16

### Malfy Gin Rosa

Dry Gin | Turin, Italien | 41% Vol. | Tonic Water  
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** 22  
Falafel | Avocado | Edamame | Mango  
Granatapfel | Koriander | Minze | Basmatireis  
Frühlingsrolle  
*Falafel | avocado | edamame | pomegranate  
mango | coriander | mint | basmatirice | spring roll*

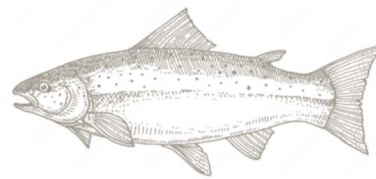
**Reichenauer Nüsslisalat**   16  
Apfel-Kartoffel-Dressing | Speck | Champignons | Ei  
*Lamb's lettuce salad | apple-potato dressing  
bacon | mushrooms | egg*



## SUPPEN

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

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



## FISCH

**Zanderfilets** 36 | 42  
gebraten | Mandelbutter | Rahmspinat  
Beilage nach Wahl  
*Pike perch fillets fried | almondbutter | Spinach*

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

**Fisch nach Fang**  
aus See & Meer | Gemüse | Beilage nach Wahl  
*Catch of the day | vegetables | side dish of your choice*



## NATURAL GOURMET FOOD

vegetarisch | vegan |  glutenfrei |  laktosefrei

**Bowl** 18  
Quinoa | Tomaten | Pinienkerne | Koriander  
Pfefferminz | Granatapfel  
*Quinoa | tomatoes | pine nuts | coriander  
peppermint | pomegranate*

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

**Selleriebraten** 29  
Tessiner Polenta | Babyspinat | Schweizer BIO Pilze  
*Roast celery | Ticino polenta | baby spinach | Swiss BIO  
mushrooms*

## FLEISCH



**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*

**Kalbssteak** vom Schrofenhof 63  
Morcheln | Cognacrahmsauce | Marktgemüse  
*Steak of veal | morels | vegetable*

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

**Lamm-Médallions** Provençales 36 | 43  
Rotweinjus | Steinpilz-Pesto | Keniabohnen  
*Lamb medallions with herbs | red wine sauce  
pesto of ceps | green beans*

**Cordon-bleu vom Thurgauer Landschwein** 32 | 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  
Steinpilzpesto | Trüffelöl | Rucola | Parmesansplitter  
*Porcini pesto | truffle oil | rocket | parmesan cheese*



**Steinpilzravioli** Vorspeise 28 | 39  
Leichter Trüffelrahm  
*Porcini ravioli | truffle stock*

**Trüffelrisotto** Vorspeise 31 | 42  
Valle Maggia Risotto | gehobelter Herbst-Trüffel  
*Truffle risotto | sliced autumn truffle*

### *Beilagen | Side dishes*

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln  
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*



## 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*

**Cheesecake** mit marinierten Himbeeren  
*Cheesecake with marinated raspberries*

**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 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

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 Tägerwil mit frischen Produkten vom Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.