

## - APERITIV -

### Ramazotti Rosato Bella

Ramazotti Rosato | Prosecco | Minze | Limette  
16

### Winter Gin

Gin | GB, Edinburgh | 39% Vol. | Tonic Water  
21.10

### Red Love

Alkoholfreier Apfelspekt aus rotfleischigen TG-Äpfeln  
8

## VORSPEISEN



**Tatar di vitello tonnato** 25  
Kalbstatar | Thunfischmousse | Kresse | Kapernäpfel  
*Veal tatar | tuna mousse | cress | capers*

**Salat von Flusskrebse** 20  
Orangenseiten | 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*



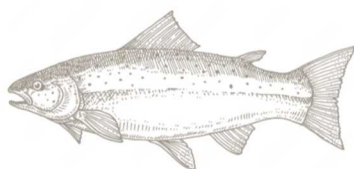
## SUPPEN

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

**Consommé vom Rind** 17  
Gemüsewürfel | Rindfleisch-Ravioli | frischer Trüffel  
*Beef consommé | vegetables | beef ravioli | fresh truffle*

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

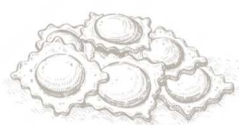
## FISCH



**Zanderfilets** 36 | 42  
gebraten | Mandelbutter | Lauchgemüse  
Beilage nach Wahl  
*Pike perch fillets fried | almondbutter | leek*

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

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



**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*

## 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*

**Rindsfilet Stroganoff** 45 | 56  
Peperonirahmsauce | Peperoni | Champignons  
Essiggurke | Sauerrahm | Beilage nach Wahl  
*Beef Fillet Stroganoff | Paprika cream sauce | peppers |  
mushrooms | pickle | sour cream | side dish of your  
choice*



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

**Lamm-Médailles** 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*

### 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*

**Cheesecake** 8  
Im Gläsli | Himbeeren  
*Cheesecake | in a glass | raspberries*

**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

**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 Dänemark** 12 | 9  
Vanilla Dream | Schokoladensauce | Schlagrahm

**Colonel** 12  
Zitronensorbet | Vodka

**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  
Zitrone | 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 eine schöne Zeit bei uns geniessen können.

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 zucht-freien 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.