



- APERITIV -

Portobello
Weisser Portwein | Tonic | Minze
Limette
11

Fragen Sie nach unserer
Tages-Apéro-Kreation
15 / alkoholfrei 13

Red Love
Alkoholfreier Apfelspekt aus
rotfleischigen TG-Äpfeln
8

- 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*

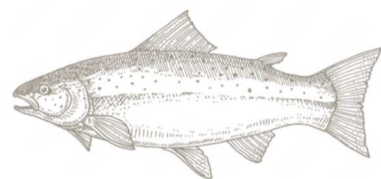
Lindensalat 9 | 11
Knackige Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing
Mixed salad - lettuce and vegetables | house dressing

Poké-Bowl 22
Falafel | Avocado | Edamame | Mango
Granatapfel | Koriander | Minze | Basmatireis
Frühlingsrolle
*Falafel | avocado | edamame | pomegranate
mango | coriander | mint | basmatirice | spring roll*

Hausgemachte Spargel-Speckquiche 18
Frühlingsalate | Bärlauchquark
*Homemade asparagus quiche with bacon | spring salads
wild garlic curd*



Hausgemachte Ravioli Vorspeise 26 | 32
Bärlauch | grüner Spargel | Parmesan
*Homemade ravioli | wild garlic | green asparagus
parmesan cheese*



- FISCH -

Zanderfilets 36 | 42
gebraten | Mandelbutter | grüner Spargel
Beilage nach Wahl
Pike perch filets fried | almondbutter | asparagus

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

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

Beilagen / Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln
Pommes frites | Spargelrisotto | Kartoffelgratin
Marktgemüse
*French fries | basmati rice | steamed potatoes
risotto with asparagus | noodles | gratinated potatoes
vegetables*



- SUPPEN -

Weissweinsuppe 12
aus Arenenberger Müller-Thurgau | Sesam-Grissini
White wine soup of local wine | sesame grissini

Oxtail clair 17
Gemüsewürfel | Rindfleisch-Ravioli | frischer Trüffel
Oxtail soup | vegetables | beef ravioli | fresh truffle

Hummersuppe 22
mit Hummerfleisch | Cognac
Lobster soup | with lobster meat

Tagessuppe 10
saisonal
Soup of the day | seasonal

- FLEISCH -



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

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*

Kalbskopf-Bäggli 42
16h in Barolo geschmort | glasiertes Frühlingsge-
müse | Beilage nach Wahl
*Veal cheek braised for 16 h in Barolo | glazed spring vege-
tables | side dish of your choice*

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
Beilage nach Wahl
*Lamb medallions with herbs | red wine sauce
pesto of ceps | green beans | side dish*

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



Lauwarmer Schokoladenkuchen 12
dazu eine Kugel Honig-Mandelglacé | Schlagrahm
Warm chocolate cake | honey-almond 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



Käsevariation 21
Hausgemachtes Fruchtbrot | Fruchtesenf
Cheese variation | homemade fruit bread | fruit mustard

- DESSERT -

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

Coupe Valais 12
Aprikosensorbet | Prosecco

Coupe Exotic 12
Passion Fruit & Mango | White peach liqueur

Coupe Hazelnut 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 PastaWerk 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

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 Tägerwilen mit frischen Produkten vom Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.