



Lieber Gast

Es freut uns, dass Sie sich für die Beckenburg, das Haus der persönlichen Gastfreundschaft begeistern. Lassen Sie sich überraschen, was die Beckenburg für Ihre Sinne zu bieten hat. Küchenchef Marco Mathys & Gastgeber Claudio Natale setzen auf marktfrische, innovative & regionale Küche mit regionalen Produkten. Aus gesunden Lebensmitteln bereiten wir kreative Köstlichkeiten zu. In der Beckenburg werden mit wenigen Ausnahmen alle Speisen hausgemacht.

PS: Wir kochen frisch und mit Leidenschaft, daher kann es sein das es auch mal länger dauert. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

En Guete!

Ihr Becki-Team

Hier sehen Sie eine Auswahl unserer regionalen Partner gemäss unserem Motto:
REGIONAL, FRISCH und AUTHENTISCH

Unser Gemüse: Gunterswiler Frauenfeld

Unsere Eier: Bühler + Bühler aus Bibern

Unser Fisch + Fleisch: Oceanis Comestibles, Würmli Elgg

Unser Käse: Chäsmarili Schaffhausen

Unsere Crevetten: SwissShrimp AG, Rheinfelden

Spezielles:

29. Februar Genuss-Safari 3.0

NUR IM MÄRZ

ANFANG

Apfel-Randen Türmli | Rucola | Feta | Sprossen | Kerne 14.50

Schaffhauser Rieslingsuppe | Trauben | Blätterteig | Rahm 15.50

DANACH

Ganzer Loup de mer | Spinat | Salzkartoffeln | Kräuterschaum 44.-

Raclette-Burger | grüne Pfeffersauce | Speck | Wedges 33.-

Bulgur-Risotto | Austernpilze | Kräuterschaum 26.50

ANFANG

Grüner Salat Salatsaucen: French Italian Granatapfel Honig-Senf	10.50
Marktsalat Malakoff Pecannüsse Rohschinken chips Salatsaucen: French Italian Granatapfel Honig-Senf	15.50
Gemischter Salat Ei Randen-Chips Croûtons Pecannüsse Salatsaucen: French Italian Granatapfel Honig-Senf	14.50
Vorspeisenkreation Beckenburg eine Auswahl von kleinen Vorspeisen	19.50
Swiss Shrimps alla Beckenburg 3 ganze Crevetten Olivenöl Knoblauch Peperoncini Brioche 100 % swiss made!!!, unter www.swissshrimp.ch können Sie sich selbst überzeugen!	29.50

MITTE

Rindsschmorbraten Rotwein-Jus cremige Polenta Gemüse	38.-
Perlhuhnbrust Blauburgunder-Jus Pilz-Risotto Schmortomaten	37.-
Quinoa-Burger Avocado-Limette-Crème Spiegelei Uristier Bergkäse Fries	26.50

IMMER DA

Irish beef Entrecôte Café de Paris Spinat burggemachte Wedges	49.-
Beckenburger 100 % Beef Spiegelei burggemachte Fries Uristier Bergkäse Haus-Sauce	28.50
Kalbsgeschnetzeltes Edelpilze Rahmsauce burggemachte Rösti	39.-
Irish Beef Rindstatar Toastbrot klassische Garnitur mit Fries	24.50/33.50 +6.50

ENDE

Beckenburg's Ice Coffee « Best in Town»	7.50/11.-
Zabaglione Marsala Vanilleglace	14.50
Ich mag nüüüüm (Überraschig!)	6.50
Eclair Vanilleglace Schoggisauce Rahm	12.50
Tokabohnen Panna cotta Apfelragout Baiser Zimtstreusel	14.50

GLACE

Vanille | Schoggi* | Mascarpone-Sauerrahm-Thymian* | Mocca | Pecannuss*
* Hausgemacht

SORBET

grüner Apfel* | Mango* | Zitrone | Cassis | Blutorange | weisse Schokolade*
* Hausgemacht

pro Kugel	4.50
mit Rahm	+1.50

Fleisch & Fisch Deklaration

Rind: Irland, Schweiz

Kalb: Schweiz

Poulet: Frankreich

Fisch & Krustentiere: Schweiz, FAO 27, Griechenland & Schweiz!

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.
Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.