



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 dass 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: Bianchi, Würmli Elgg

ANFANG

Grüner Salat Sprossen Kerne Salatsaucen: French Italian Honig-Senf Nuss	10.50
Gemischter Salat Ei Randen-Chips Croûtons Pecannüsse Salatsaucen: French Italian Honig-Senf Nuss	14.50
Bruschetta Kürbis Birne	13.50
Gambas alla Beckenburg King Prawns Olivenöl Knoblauch Peperoncini Brioche	24.50
Vorspeisenkreation Beckenburg	19.50
Irish beef Tatar Toastbrot klassische Garnitur Pommes extra	23.50 +6.50

MITTE

Swiss Alpin Lachs Teriyaki Wasabischaum Reis Spinat	44.-
Surf and Turf Irish beef Filet (160g) & Kuro Prawns 2 Stk. Cafe de Paris Fries Gemüse	59.-
Irish beef Filet (180g) Cafe de Paris Fries Gemüse	59.-
Rehgeschnetzeltes Wildrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut Maroni Mirza-Apfel	44.-
Beckenburger 100 % Beef Spiegelei Fries Urstier Bergkäse Haus-Sauce T-Rex (Doppel Fleisch)	30.50 +9.50
Kalbsgeschnetzeltes Edelpilze Rahmsauce burggemachte Rösti	39.-
Irish beef Tatar Toastbrot klassische Garnitur Pommes extra	33.50 +6.50
Wildschweinburger pochierte Birne karamalisierte Zwiebeln Brie Feigensenf Fries	33.50
Quinoa-Burger Avocado-Limette-Crème Spiegelei Urstier Bergkäse Fries	26.50
Wild-Vegiteller Preiselbeersauce hausgemachte Spätzli Rotkraut Maroni Mirza-Apfel Rosenkohl	34.50

ENDE

Beckenburg's Ice Coffee « Best in Town»	7.50/11.-
Zabaglione Marsala Vanilleglace	14.50
Ich mag nüüüüm (Überraschig!)	6.50
Vermicelles Vanilleglace Amarenakirschen Baiser Rahm	12.50
Duett vom Schoggimousse	13.50
Pochierte Rotweinbirne Panna cotta Tonkabohnen-Parfait	17.50

GLACE

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

SORBET

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

pro Kugel	4.50
mit Rahm	+1.50

Fleisch & Fisch Deklaration

Rind: Irland, Argentinien

Kalb: Schweiz

Lamm: Irland

Poulet: Schweiz

Wild: Schweiz

Fisch & Krustentiere: Island_FAO 27, Griechenland & Malaysia, Vietnam

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