



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, Niedermann Schaffhausen

ANFANG

Bunt gemischte Blattsalate Melone Parmaschinken Pekannüsse Salatsaucen: French Italian Honig-Senf Mango-Avocado	15.50
Gemischter Salat Ei Croûtons Sprossen Kerne Salatsaucen: French Italian Honig-Senf Mango-Avocado	13.50
Swiss Shrimps Olivenöl Peperoncini Limette Brioche	24.50
Gazpacho al Andaluz klassische Garnitur	14.50
Ceviche vom Wolfsbarsch Limetten-Ingwersorbet Tomate	18.50/27.50
Burrata di Bufala Tomaten-Carpaccio Basilkumespuma	17.50
Vitello Tonnato Kapernäpfel Rucola	23.50/35.50
Tatar Trilogie klassisch parisienne smoked whiskey Toast	25.50/37.50
Irish beef Tatar Toastbrot klassische Garnitur Pommes extra	23.50/33.50 +6.50

MITTE

Kabeljaufilet Miesmuschel Vanille Verveine-Kartoffelpüree	38.00
Irish beef Filet (180g) Cafe de Paris Fries grüner Spargel	59.00
Beckenburger 100 % Beef Spiegelei Fries Uristier Bergkäse Haus-Sauce T-Rex (Doppel-Fleisch)	30.50 +9.50
Kalbsgeschnetzeltes Edelpilze Rahmsauce burggemachte Rösti	39.00
Kalbskotelett Zitronen-Salbeibutter confierte Kartoffeln Gemüse	54.00
Kichererbsen-Burger Tomaten-Olivencreme Kresse Fries	26.50
Basilikumgnocchi Datteltomaten Frühlingszwiebeln Pesto rosso Pecorino	28.50

ENDE

Beckenburg's Ice Coffee « Best in Town»	7.50/11.00
Zabaglione alla Beckenburg Marsala Vanilleglace	14.50
Ich mag nüüüüm (Überraschig!)	6.50
Schokoladen-Souffleglace Blutorangen-Safransorbet Schokoladentuille	14.50
Lavendel-Pfirsich-Crumble Kokos-Sauerrahmglace Passionsfruchtsalsa	13.50

GLACE

Vanille | Schoggi* | Mascarpone-Sauerrahm-Thymian* | Mocca | gesalzenes Caramel*
* Hausgemacht

SORBET

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

pro Kugel	4.50
mit Rahm	+1.50

Fleisch & Fisch Deklaration

Rind: Irland | Argentinien

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch & Krustentiere: FAO 27, Schweiz

Miesmuscheln: Spanien | Italien

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