



BECKENBURG

DAS RESTAURANT

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. Die Beckenburg setzt auf marktfrische & innovative 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: Kundelfingerhof, Bianchi, Niedermann Schaffhausen, Wümli Elgg



BECKENBURG

DAS RESTAURANT

ANFANG

Blattsalat Pekannüsse Croûtons Salatsaucen: French Balsamico Honig-Senf Passionsfrucht-Chili	14.00
Gemischter Salat Ei Nüsse Croûtons Salatsaucen: French Balsamico Honig-Senf Passionsfrucht-Chili	16.50
Spinatsalat geröstete Kichererbsen Ziegenkäse Honig-Senfsauce	18.50
Weissweinsuppe Trauben Blätterteigcracker	15.50
Sashimi Lachsforelle vom Kundelfingerhof Granny Smith Gurke Wasabisorbet	24.50
Irish beef Tatar klassische Garnitur Toast	25.50/35.50
mit Fries	+6.50
mit sweet potato fries	+8.50

MITTE

Irish beef Filet Cafe de Paris Fries Gemüse	59.00
Ojo de agua Entrecôte Cafe de Paris Fries Gemüse	52.00
Kalbsgeschnetzeltes Edelpilze Rahmsauce Rösti	44.00
Tafelspitz Meerrettichsauce Gemüsestreifen neue Kartoffeln	41.00
Black Tiger-Crevetten ASC Kräuter-Pernodsud Reis	48.00
Spinatrisotto gegrillte Pfefferaprikosen	34.00
Randenravioli Randenschaum Parmesan gebeiztes Ei	29.50



BECKENBURG

DAS RESTAURANT

ENDE

Beckenburg's Eiskaffee «Best in Town»	10.50/14.00
Zabaglione alla Beckenburg Marsala Vanilleglace	14.50
Ich mag nüüüüm (Überraschig!)	7.50
Lavacake Mascarpone-Sauerrahm-Thymiangelacé	13.50
Früchtetürmchen Sauerrahmgjacé Teeaufguss	15.50

GLACE

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

SORBET

Zitrone | Zwetschge* | grüner Apfel* | Passionsfrucht*
* Hausgemacht

pro Kugel	4.70
mit Rahm	+1.80

Fleisch & Fisch Deklaration

Rind: Irland, Argentinien, CH

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch & Krustentiere: Schweiz, VTN

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