



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



BECKENBURG

DAS RESTAURANT

ANFANG

Blattsalat Pekannüsse Croûtons Salatsaucen: French Balsamico Honig-Senf Bärlauch	14.00
Gemischter Salat Ei Nüsse Croûtons Salatsaucen: French Balsamico Honig-Senf Bärlauch	16.50
Spargelsalat Honigburrata Pekannüsse	18.00
Weisse Tomatencrèmesuppe Basilikum	16.50
Gambas Beckenburg Olivenöl Knoblauch Brioche	24.50
Hausgebeizte Lachsforelle Kräuterzupfsalat Honig-Senfdressing Granny Smith-Chilisorbet	25.50
Irish beef Tatar klassische Garnitur Toast	25.50/35.50
mit Fries	+6.50
mit sweet potato fries	+9.50

MITTE

Irish beef Filet Blauburgunderjus Spargel-Pilzragoût Trüffel-Ribelmaispolenta	59.00
Ojo de agua Entrecôte Cafe de Paris-Sauce Fries Ratatouille	52.00
Kalbsgeschnetzeltes Edelpilze Rahmsauce Rösti	44.00
Lammkarrée Rosmarinjus Bärlauchrisotto Spargeln	46.50
Wolfsbarschfilet Tomatenschaum Rhabarbersalsa Bärlauchrisotto Ratatouille	45.00
Spargeln Pilzragoût Ribelmalspolenta Kaffeezabaglione	38.00
Ravioli Ofengemüse Tomatenschaum Belper Knolle	38.00



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 Erdbeer-Pfefferglacé Macaron	17.50
Rhabarbertarte Baiser Vanilleglacé	14.50
Blauschimmelkäse Honigespuma Feigenbrot	17.50

GLACE

Vanille | Schoggi* | Mascarpone-Sauerrahm-Thymian* | Mocca | Erdbeer-Pfeffer

* Hausgemacht

SORBET

Zitrone | Holunderblüte* | grüner Apfel* | Passionsfrucht*

* Hausgemacht

pro Kugel	4.80
mit Rahm	+1.80

Fleisch & Fisch Deklaration

Rind: Irland, Argentinien, CH

Kalb: Schweiz

Lamm: Irland

Fisch & Krustentiere: Schweiz, Fao 27, Griechenland, VTN

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