



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, Würmli



BECKENBURG

DAS RESTAURANT

ANFANG

Blattsalat Pekannüsse Croûtons Salatsaucen: French Balsamico Honig-Senf Birne	14.00
Gemischter Salat Ei Nüsse Croûtons Salatsaucen: French Balsamico Honig-Senf Birne	16.50
Burrata Ahornsirup Heidelbeere Kräuterseitling	20.50
Kürbissuppe Hokkaido-Linse-Curryravioli Walnusscrunch	16.50
Gambas Beckenburg Olivenöl Knoblauch Brioche	25.50
Swiss Alpin Lachs Ingwer-Senfglasur Chili-Gurkensalat Frühlingszwiebeln	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 Trüffelpolenta Gemüse	59.00
Ojo de agua Entrecôte Cafe de Paris-Sauce Fries Gemüse	52.00
Kalbsgeschnetzeltes Edelpilze Rahmsauce Rösti	44.00
Geschmorte Pata Negra-Bäggli Eierschwämmelrisotto Wurzelgemüse	45.00
Bremgartner Bachsaibling Karotte Yuzu Safran Kartoffeln	52.00
Eierschwämmelrisotto Kaffeebalsamico Rosmarin Knobli	36.00
Triangoli geräucherter Knollensellerie Dörrapfel Kerbel Walnusscrunch Apfelchutney (vegan)	34.00



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
Chili-Schoggimoussekuchen Gewürz-Kürbisglacé	13.00
Apfeltarte Haselnussglacé Vanilleespuma	14.50
Triologie vom Schweizer Käse Früchtebrot Feige	15.00

GLACE

Vanille | Schoggi* | Mascarpone-Sauerrahm-Thymian* | Mocca | Gewürz-Kürbis* | Haselnuss*

* Hausgemacht

SORBET

Zitrone | Mango-Chili* | grüner Apfel*

* Hausgemacht

pro Kugel	4.80
mit Rahm	+1.80

Fleisch & Fisch Deklaration

Rind: Irland, Argentinien

Kalb: Schweiz

Schwein: ESP

Fisch & Krustentiere: Schweiz, Fao 27, VTN

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