

EINFACHHEIT IST DER MUT ZUM WESENTLICHEN.

NATURAL Gourmet – vom Einkauf bis zum Gast. Wir achten auf die Nachhaltigkeit und Transparenz der Produkte und die artgerechte Tierhaltung, verwenden zertifizierte Rohstoffe und Zutaten und berücksichtigen kurze Transportwege, Fair Trade und Saisonalität.

Diese Produkte vollenden wir schonend und naturbelassen zu wunderbaren Gerichten.

Das ist unsere Philosophie.

WILLKOMMEN.

Als langjährige Gastronomen sind wir vor allem eines: Gastgeber. Wir sind so authentisch wie unsere Gerichte. Ihr Wohlergehen während Ihres Aufenthaltes liegt uns am Herzen, wir setzen alles daran, Sie nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Bitte teilen Sie uns Ihre speziellen Wünsche mit, damit Sie eine schöne Zeit bei uns geniessen können.

Ihre Gastgeber, Karin und Thomas Jucker
und alle Mit-Gastgeber





JUCKERs BOUTIQUE HOTEL

Die Lifestyle-Zimmer bieten Raum für stilvolles Wohnen mit einer modern wohnlichen und hochwertigen Einrichtung. Alle Zimmer sind mit himmlisch bequemen Boxspring-Betten, Dusche /WC, Schreibtisch und Flatscreen-TV ausgestattet. Grosse, bodentiefe Fenster lassen viel Tageslicht in die Wohnräume einfließen.



Warme Farben, natürliche Materialien, angenehme Textilien – viel Liebe zum Detail garantieren ein Wohlfühl-Ambiente. Im ganzen Haus verbindet das kostenlose WLAN mit der digitalen Welt, hauseigene Parkplätze stehen direkt vor dem Haus zur Verfügung.



WILD | *GAME*



Rehpfeffer <i>Venison stew</i>	hausgebeizt <i>home made marinade</i>	29 33
Hirschrücken <i>Saddle of deer</i>	Médallions Baumnusskruste Cognacjus <i>Crust of walnuts Cognac sauce</i>	42
Rehschnitzel <i>Venison Scalops</i>	Steinpilze Cognac-Rahmsauce <i>Ceps Cognac cream sauce</i>	39 46
Wildgeschnetzertes <i>Diced game</i>	Reh und Hirsch Steinpilze Cognac Speck Trauben <i>Venison and deer ceps Cognac bacon grapes</i>	42
Wildbeilagen <i>Side dishes</i>	Hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Apfel Preiselbeeren glasierte Marroni <i>Home made spaetzle red cabbage brussels sprouts apple cranberries / chestnuts</i>	



FONDUE-CHALET « LE CAQUELON »

Wir holen die Berge ins Tal und zaubern Hüttenromantik in die

Jahreszeit. Geniessen Sie in kleiner oder grosser Runde ein würziges Käsefondue, ein geselliges Raclette oder ein feines Fondue Chinoise.

Das originelle Chalet bietet Platz für bis zu 35 Personen und ist mit vielen Authentischen Details urgemütlich eingerichtet.

Alpenromantik pur und der kürzeste Weg in die Berge.

Die Käsesaison startet dieses Jahr am 22. Oktober 2016.



VORSPEISEN | ENTRÉES



Kokos-Limetten <i>Coconut-Lime</i>	Kokosnusscrèmesuppe Limetten Krevetten <i>Cream of coconut and limes shrimps</i>	15
Oxtail clair <i>Clear Oxtail</i>	Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe Ravioli Herbsttrüffel <i>Homemade Oxtail soup Ravioli truffles</i>	14
Lindensalat <i>Mixed salad</i>	Knackige Blatt- und Gemüsesalate Hausdressing <i>Lettuce and vegetables salad house dressing mixed seeds</i>	11
Pulpo-Salat <i>Pulpo salad</i>	Tintenfisch Mango Koriander Chili Couscous Limonen-Vinaigrette <i>Octopus mango coriander chili couscous lemon-Dressing</i>	19
Sashimi vom Lachs <i>Sashimi of salmon</i>	Royal-Lachs geräuchert Wokgemüse Koriander Wasabi Frühlingsrolle <i>vegetables asian style spring roll coriander wasabi</i>	24
Beefsteak Tatar <i>Steak Tatar</i>	Simmentaler Rind Steinpilze Parmesan Toast Butter <i>Beef of Simmental roasted ceps Parmesan toast and butter</i>	24



LOUNGE-BAR

Die Lounge-Bar ist täglich ab 11.00 Uhr geöffnet. Am Mittag wird in ruhiger entspannter Atmosphäre ein Lounge-Lunch, trifft man sich zum Kaffeeklatsch und am Abend zum Apéro oder Schlummertrunk.



CIGAR LOUNGE

Für Geniesser gepflegter Rauchkultur, ein gefüllter Humidor mit einem breiten Angebot an Zigarren steht bereit.



GARDEN LOUNGE

Gemütlich im Freien sitzen, verweilen und entspannen.

FLEISCH | MEAT



US-Rindsfilet <i>Sirloin of beef</i>	Trüffel-Pinienkruste Portweinjus Marktgemüse <i>Crust of truffles and pines port sauce vegetables</i>	58 52
Cordon bleu <i>Cordon bleu</i>	vom Schwein Schweizer Bergkäse Kochschinken Marktgemüse <i>of pork Swiss cheese ham vegetables</i>	29 35
Curry Tikka Masala <i>Curry Tikka Masala</i>	Pouletfleisch Kokosnuss-Curry Gemüse Joghurt Basmatireis <i>Slices chicken breast coconut-curry-sauce vegetables basmati rice</i>	28 33
Steinpilz-Ravioli <i>Ravioli with ceps</i>	Trüffelrahm gebratenes Steinpilze Rucola Parmesan <i>home-made ravioli cream sauce with truffle ceps</i>	35
Beilagen <i>Side dishes</i>	Pommes frites Butternudeln Basmatireis Salzkartoffeln Valle-Maggia-Risotto mit Steinpilzen (+ 5.-) <i>french fries pasta Basmati-rice steamed potatoes risotto with ceps (+5.-)</i>	



DIE ATELIERS

für Seminare, private Anlässe und Feiern.

Unsere flexiblen Begegnungsräume bieten immer den richtigen Rahmen. Der Fokus liegt ganz bei Ihnen. Die Räume sind mit der neusten Technik eingerichtet, bieten mit den grossen Fenstern viel natürliches Licht und warme Atmosphäre. Bequeme Stühle und ein angenehmes Klima schaffen die ideale Voraussetzung, damit Ihre kreativen Ideen entstehen und wachsen können.



Die Räume bestehen aus zwei flexiblen Teilen: Atelier I und Atelier II. Zusammen bilden Sie das Plenum oder den Festsaal für Anlässe bis zu 50 Personen.

FISCH | FISH



Zanderfilet <i>Pike-perch</i>	Mandelbutter Marktgemüse <i>grilled with butter and roasted almonds / vegetables</i>	33 39
Steinbutt <i>Turbot</i>	Knoblauchbohnen getrocknete Datterini-Tomaten Steinpilze <i>Green beans dried cherry tomatoes ceps</i>	36 42
Eglifilet <i>Perch</i>	knusprig im Bierteig gebacken Tartaresauce <i>crispy deep fried tartare sauce</i>	38
Fisch-Curry <i>Fish-Curry</i>	Fischfilets Shrimps Zuckerschoten Basmatireis <i>fish fillets Shrimps sugar peas basmati-rice</i>	42
Beilagen <i>Side dishes</i>	Basmatireis Salzkartoffeln <i>Basmati-rice steamed potatoes</i>	



Die gastronomisch-kulinarische Gesellschaft von Freunden der gepflegten Fischküche ist am 4. September 1969 im Gasthof «Sternen» in Walchwil am Zugersee als Verein im Sinne von Art. 60 ff. ZGB gegründet worden.

Seither ist die Organisation in allen Landesteilen (und neuerdings auch im Ausland) stetig erfreulich gewachsen. Sie setzt sich heute aus rund 2'000 Fischliebhabern als Gesellschafter/innen, aus über hundert begnadeten Fischkochkünstlern als Gastro-Gesellschaftern und aus einigen Dutzend Berufsfischern zusammen, die eine eigene Gesellschafterkategorie bilden. *Gesellschafter/innen können alle werden, die besonderen Wert auf die kulinarische Bedeutung des Fisches - namentlich des Süsswasserfisches - und dessen makellose Zubereitung legen.*



Die **Fische** beziehen wir von hiesigen Fischern oder von Grosshändlern aus der Schweiz. Wenn die Netze der Fischer auf dem Bodensee leer bleiben, wird Fisch derselben zuchtfreien Qualität dazugekauft (Deutschland, Schweden, Finnland). Während der Schonzeit im Bodensee verwenden wir Fische, die direkt nach dem Fang tiefgekühlt wurden.

DESSERTS | SWEETS



MINIS im Gläsli <i>Small delicious sweets</i>	Eins, zwei oder drei? Die Mini-Desserts lassen sich wunderbar kombinieren! <i>One, two, three... Create your own dessert with several Minis</i>	6.50
Marroni Tira-mi-su	italienische Nationaldessert mit Marroni <i>Italy's favourite</i>	
Crème brûlée	mit Bio-Rohrzucker flambiert <i>flambé with brown sugar</i>	
Toblerone-Mousse	weisses Mousse mit Fruchtsauce <i>white mousse with fruit sauce</i>	
Schokoladenmousse	dunkles Mousse mit Crème double <i>brown mousse with Crème double</i>	
Panna cotta	mit Himbeersauce <i>with raspberry sauce</i>	

Herbst-Traum Portwein-Zwetschgen | Zimtglacé | Schlagrahm 12
Autumn dream *Prunes in Port | cinnamon ice-cream | whipped cream*

JUCKERs Eiskaffee Luftig geschlagenes Mocca-Eis | parfümiert mit Kirsch 13
Ice Coffee *Creamy whipped coffee-ice cream | perfumed with kirsch*

Schoggi-Kuchen Hausgemachte Schokoladenkuchen aus feinsten Schweizer Schoggi 12
Chocolate dream mit 70% Kakao-Anteil | Macadamia-Eis
Home-made chocolate-cake of Swiss Chocolate | Macadamia Ice-cream

MISE-EN-PLACE

Unsere Köche sind stolz auf ihr Handwerk. Alle Saucen, Salatsaucen und Suppen werden von Grund auf mit Hingabe hergestellt. Wir verzichten bewusst auf Convenience-Produkte (ausser Pommes frites) und verwenden natürliche Zutaten. Wenn Sie Fragen zur Herstellung und zu den Zutaten haben, sprechen Sie uns an.

HERKUNFT VON FLEISCH, FISCHEN & SEAFOOD | DEKLARATIONEN

Nicht alle hier aufgeführten Produkte sind immer erhältlich – schauen Sie auf das Angebot in der aktuellen Speisekarte.

Wir beziehen unser Fleisch von den Metzgereien Schwarz aus Tägerwilen, sowie vom Somm Fleisch & Comestibles in Kreuzlingen.

GEFLÜGEL: Die glücklichen Hühner aus Märwil sind ein Garant für unsere Geflügel-Gerichte!

SCHWEINEFLEISCH: Das Schweinefleisch für das Cordon-bleu oder sonstige Gerichte vom Schwein stammt von regionalen Höfen.

RINDFLEISCH: Wir verwenden US-Rindsfilet aus dem Mittelstück.
Es kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Für das **TATAR** verwenden wir Rindfleisch aus dem **Simmental**.

GEMÜSE UND KARTOFFELN Es beliefert uns Giovanni Martinelli und die Gemüsezentrale mit Produkten frisch vom Markt. Sie beziehen ihre Waren von ausgewählten regionalen Produzenten und spezialisierten Grosshändlern.

Die **FISCHE** beziehen wir von hiesigen Fischern oder von Grosshändlern aus der Schweiz. Wenn die Netze der Fischer auf dem Bodensee leer bleiben, wird Fisch derselben zuchtfreien Qualität dazugekauft (Deutschland, Schweden, Finnland). Während der Schonzeit im Bodensee verwenden wir Fische, die direkt nach dem Fang tiefgekühlt wurden.

TINTENFISCH aus Galizien/E: Wir verarbeiten ganz gelieferten Tintenfisch von Bianchi Comestible.

STEINBUTT | HUMMER | THUNFISCH | SEEZ  **Marine Stewardship Council**
Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei

KREVETTEN

Unsere Riesenkrevetten sind EDEN-SHRIMPS. EDEN SHRIMPS® stammen aus dem Mangrovenwald in Ca Mau Province, Vietnam. Eden Shrimps stammen ausschliesslich aus natürlichen Teichanlagen im Mangrovenwald des Mekong Flussdelta, in der Ca Mau Province von Vietnam. Diese Crevetten-Aufzucht im offenen Ökosystem Mangrovenwald zeichnet sich im Besonderen durch eine naturnahe und nachhaltige Form der Produktion von Crevetten aus.

Alles aus der Schweiz stammende Fleisch unterliegt den strengen Richtlinien von Suisse Garantie und trägt dieses Gütesiegel.

Garantiert **Schweizer Fleisch** aus Schweizer Aufzucht und Produktion

- Professionelle, tiergerechte Haltung und Fütterung
- Transparenz und Rückverfolgbarkeit
- Hohe Professionalität in der Produktionstechnik garantiert den Konsumenten beste Qualität und Sicherheit

