



IN DRITTER GENERATION



Text: Tobias Hüberli

Seit 400 Jahren ist die «Linde» im Dorfkern von Tägerwilen ein Wirtshaus. Karin und Thomas Jucker führen das Restaurant mit dem neu angebauten Boutique-Hotel bereits in dritter Generation. 2014 liess das Gastgeberehepaar den «nur» 200-jährigen Nebentrakt abreißen. Anstelle entstand ein dreistöckiger Bau mit einem attraktiven durchgängigen Lichthof in der Mitte, 15 Lifestyle-Zimmern und -Suiten, Bankett- und Seminarräumen sowie einer Bar und einer kleinen, aber feinen Raucherlounge im Erdgeschoss. In dem von Tabakfachhändler Urs Portmann betreuten Humidor finden sich ausgewählte Formate aus Kuba, Nicaragua sowie der Dominikanischen Republik, die sich der geneigte Aficionado vor einer historischen Boll- und Sandsteinmauer in gemütlichen Sesseln zu Gemüte führen kann.

In der «Linde» nebenan sorgt Thomas Jucker für das leibliche Wohl seiner

Gäste. Als Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch legt er einen Fokus auf die Fischküche, weiss aber auch Fleischliebhaber zu überzeugen. Mit Rindfleisch aus dem Simmental zum Beispiel. Gekocht wird von Grund auf und so regional wie möglich, aber auch pragmatisch genug, dass ein US-Beef oder ein leckerer Steinbutt auf der Karte einen Platz hat. Für die auch in der Raucherlounge servierten Weine zeichnet Hotelière Karin Jucker verantwortlich. Rebsäfte aus Übersee sucht man auf der Karte vergeblich, dafür finden sich viele lokale Spezialitäten, zum Beispiel Schöpfungen des Pinot-noir-Weltmeisters Martin Wolfer in Weinfelden oder von Andreas Florin aus Stein am Rhein.

**Juckers Boutique-Hotel
und Restaurant Linde**
Hauptstrasse 96
8274 Tägerwilen
071 669 11 68
www.juckers-hotel.ch