

Vorspeisen CHF

Bunter Blattsalat aus unserem eigenen Garten (je nach Ernte) 12

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen: 

Französisch | *Italienisch*   | *Himbeere*   | *Bärlauch - Honig*

Quinoa Bowl  

Kefen | Radieschen | Mandeln | Frühlauch

Minze | wachswweiches Ei 16

Bunter Kirschtomatensalat 

Basilikum | Pinienkerne | Rucola | Burratina 16

Grüner Spargelsalat

Bärlauch - Honigdressing | Baumnüsse | Erdbeeren | Ziegenkäse  18

- mit Parmaschinken 22

Natura Bio - Rindertartar klassisch zubereitet mit:

Olivenöl | Zwiebeln | Kapern | Essiggurken | Körnersenf *Vorspeise* 21

Toast | Butter *Hauptgericht* 32

Gelbe Peperonicremesuppe | Kurkuma | Orange  12

Spargelcremesuppe | Estragon – Schaum  12

Vom Fischer

Leicht angeräuchertes Swiss Alpine Lachsfilet 

Buttermilchsauce | geröstetes Blumenkohlpuree

gegrillter grüner Spargel 54

Gebratenes Saiblingsfilet 

Kräuter-Tomatensalsa | schwarzes Risotto | Bimi-Brokkoli | Sesam 39

Gotthard - Zanderknusperli

Sauce Tatar | Pommes frites | Gemüse 34

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

Vom Metzger CHF

Grillierte Maispouardenbrust 
Thymian-Honigsauce | schwarzes Risotto
Bimi-Brokkoli | Sesam 36

Grilliertes Schweins-Paillard vom Thurgauer «Apfelsäuli» 
Romesco-Sauce | Bratkartoffeln | farbiger Blumenkohl 31

Wiener Schnitzel (Kalb)
Preiselbeeren | Pommes frites | Gemüse 43

Filet vom Simmentaler Rind 
Café de Paris | geröstetes Blumenkohlpüree | gegrillter grüner Spargel 59


Aus dem Garten

Kichererbsen - Curry   
Süßkartoffel | Gemüse | Cashewkerne | Räuchertofu 32

Gnocchi Tricolore
Frischkäsesauce | Brokkoli | Erbsen | junger Spinat 28

Von der süßen Ecke

Erdbeerragout 
Vanillepudding | weisse Schokoladenspäne 15

Rhabarber - Limettenkompott 
Mascarpone - Joghurtcreme 13

Entrées	CHF
Salade de laitues de notre jardin (selon la récolte)	12
Notre choix de sauces: 	
<i>française / italienne   / framboise   / ail des ours et miel</i>	
Bol de quinoa  	
petits pois radis amandes poireau de printemps menthe oeuf mollet	16
Salade de tomates cerises 	
basilic pignons roquette burrata	16
Salade d'asperges vertes vinaigrette à l'ail des ours et miel noix fraises fromage de chèvre 	18
- avec jambon de Parme	22
Tartare de bœuf bio Natura préparé classiquement avec: huile d'olive oignons câpres concombres au vinaigrette moutarde de graines pain grillé beurre	<i>entrée 21 plat principal 32</i>
Crème aux poivrons jaunes curcuma orange 	12
Soupe à la crème d'asperges mousse à l'estragon 	12
Du pêcheur	
Filet de saumon «Swiss Alpine» légèrement fumé 	
sauce au babeurre purée de chou-fleur rôti asperges vertes grillées	54
Filet d'omble poêlé 	
salsa de tomates et herbes risotto au noir de sépia bimi - brocoli sésame	39
Croustillantes de filet de sandre du Gotthard sauce tartare pommes frites légumes au beurre	34

Du boucher

CHF

Suprême de poularde de maïs grillé 🍷

sauce au miel et thym | risotto au noir de sépia | bimi - brocoli | sésame

36

Paillarde de porc de Thurgovie grillée 🍷

sauce romesco | pommes rissolées | chou-fleur coloré

31

Escalope viennoise (veau)

airelles rouges | pommes frites | légumes au beurre

43

Filet de bœuf de Simmental 🍷

Café de Paris | purée de chou-fleur rôti | asperges vertes grillées

59

Du jardin

Curry de patates douces et pois chiches 🌱 🍷 🚫🍷

tofu fumé | légumes | noix de cajou

32

Gnocchis Tricolore

sauce au fromage frais | brocoli | petits pois | épinards

28

Doux coin

Ragoût de fraises 🍷

pouding à la vanille | copeaux de chocolat blanc

15

Compote de rhubarbe et citron vert 🍷

crème de mascarpone au yaourt

13

Starters	CHF
Mixed salad greens from our garden (depending on the harvest)	12
Choose your dressing: 	
French Italian   raspberry   wild garlic - honey	
Quinoa bowl 	
sugar peas red radish almonds spring onions mint soft boiled egg	16
Mixed cherry tomato salad  	
basil pine nuts garden rocket burrata	16
Green asparagus salad	
wild garlic - honey dressing walnuts strawberries goat cheese 	18
- with Parma ham	22
Natura bio beef tartare prepared classique style with: olive oil onions capers pickled gherkins grain mustard toast butter	<i>as starter</i> 21 <i>as main course</i> 32
Yellow bell pepper cream soup turmeric orange 	12
Asparagus cream soup tarragon foam 	12
From the fisherman	
Slightly smoked Swiss Alpine salmon fillet buttermilk sauce 	
roasted cauliflower puree grilled green asparagus	54
Fried char fillet 	
herb - tomato salsa black risotto bimi - broccoli sesame seeds	39
Pike - perch fillet crispies	
tartar sauce French fries vegetables sautéed in butter	34



vegan



gluten - free



lactose - free

From the butcher CHF

Grilled corn - fed chicken breast 🌱
thyme - honey sauce | black risotto | bimi - broccoli | sesame seeds 36

Thinly sliced and grilled pork escalope 🌱
romesco sauce | roasted potatoes | colored cauliflower 31

Wiener Schnitzel (Veal)
cranberries | French fries | vegetables 43

Simmental beef fillet 🌱
Café de Paris | roasted cauliflower puree | grilled green asparagus 59

From the gardener

Sweet potato and chick - peas curry 🌱 🌱 🌱
smoked tofu | vegetables | cashews 32

Gnocchi Tricolore
cream cheese sauce | broccoli | green peas | leaf spinach 28

Sweet corner

Strawberry ragout 🌱
vanilla pudding | white chocolate shavings 15

Rhubarb - lime compote 🌱
mascarpone - yogurt cream 13

Fleisch-, Fischdeklaration / Déclaration de viande et poisson Meat and fish declaration

Schweiz	Kalb / veau / veal Rind / boeuf / beef Schwein / porc / pork Zander / sandre / pike - perch Saibling / omble / char Lachs / saumon / salmon
Frankreich	Maispoularde / poulet de grain corn chicken

Unsere Partner / Nos partenaires / Our partners

Familie Amgarten, Giswil	Eier aus Freilandhaltung
Bruno Witter, Emmen	milder & rezenter Bergkäse
Romer's Hausbäckerei, Benken	ofenfrische Backwaren
Transgourmet	Fleisch, Fisch, Milchprodukte
Bianchi AG, Zufikon	Fleisch, Fisch, frische Pasta
Finca Cri-Mi-Cri, Catalunya	kalt gepresstes Olivenöl
Mundo, Rothenburg	Gemüse, Früchte, Milchprodukte
Igelati, Meilen	Schweizer Qualitäts – Glace

Preise / Prix / Prices

- alle unsere Preise inkl. 8.1% Mwst / über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft
- tous nos prix incluent 8,1% de TVA / nous vous informons volontiers sur les allergènes et les intolérances
- all our prices include 8.1% VAT / we are happy to provide information about allergens and intolerances