

Vorspeisen

CHF

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

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen:

Französisch | Italienisch   | Passionsfrucht    | Kirsch  

Melonen-Gurken-Salat 

Passionsfrucht-Vinaigrette | Minze | Feta 12

Tomatensalat 

Basilikum | karamalisierte Ananas | Pinienkerne | Burrattacreme 16

Vitello Tonnato

Zwiebeln | Kapern | Kalb | Thunfisch

Vorspeise 15
Hauptgericht 27

Natura Bio - Rindertartar klassisch zubereitet mit:

Olivenöl | Zwiebeln | Kapern | Essiggurken | Körnersenf

Toast | Butter

Vorspeise 21
Hauptgericht 31

Mango-Kokos Gazpacho   

12

Tomatencremesuppe | Basilikum 

10

Vom Fischer

Leicht angeräuchertes Swiss Alpine Lachsfilet 

Harissa-Pesto-Spaghetti | Zitrone | Brokkoli | Pistazie 54

Muscheln nach «Buzara Art»

Weisswein-Tomatensauce | Spaghetti | Philadelphia 28

Gotthard – Zanderknusperli

Sauce Tatar | Pommes frites | Gemüse 31

Doradefilet vom Grill 

Basilikum-Mandelcreme | Bratkartoffeln | grillierte Zucchini 31

Vom Metzger

CHF

Smoky Mais-Poulet-Suprême 🍷

Joghurt-Minzsauce | grünes Erbsenrisotto | grillierter Baby-Mais 32

Argentinisches Angus-Entrecôte 🍷

Blaubeer-BBQ Sauce | Smashed Potatoes | grillierter Zucchetti 42

Grilliertes Schweins-Paillard vom Thurgauer «Apfelsäuli» 🍷

Romesco-Sauce | Bratkartoffeln | farbiger Blumenkohl 28

Wiener Schnitzel (Kalb)

Preiselbeeren | Pommes frites | Gemüse 43

Fitnesssteller

Auf Wunsch servieren wir die Hauptkomponente Ihres gewählten Hauptgerichts auch als leichten Fitnesssteller.

**Dazu drei fein angemachten Salaten, frischem Blattsalat, gekochtem Ei, Melone und hausgemachter Kräuterbutter.*

Aus dem Garten

Gegrillter Tofu 🍷 🌱

Zitrus-Miso Marinade | Brokkoli | Pistazie 29

Spaghetti mit Weisswein-Tomatensauce

Basilikum | Cherrytomaten | Philadelphia 24

Panierter Blumenkohl 🍷 🌱

Romesco-Sauce | Rosmarin-Bratkartoffeln 28

Von der süssen Ecke

Matcha-Cheesecakecreme

Limette | Lotus Biscoff Crumble 14

Schokoladenbrownie

Bananenmousse | Salzkaramell 12.50

Entrées

CHF

Salade de laitues de notre jardin (selon la récolte)

12

Notre choix de sauces:

française | italienne   | fruit de la passion    | cerise  

Salade de melon et concombre 

vinaigrette aux fruits de la passion | menthe | feta

16

Salade de tomates 

basilic | ananas caramélisé | pignons | crème de burrata

16

Vitello tonnato

oignons | câpres | veau | thon

entrée 15

plat principal 27

Tartare de bœuf bio Natura préparé classiquement avec:

huile d'olive | oignons | câpres | concombres au vinaigrette

entrée 21

moutarde de graines | pain grillé | beurre

plat principal 31

Gazpacho mangue et coco   

12

Soupe à la crème de tomates | basilic 

10

Du pêcheur

Filet de saumon «Swiss Alpine» légèrement fumé 

spaghetti au pesto à l'harissa | citron | brocoli | pistache

54

Moules à la Buzara

sauce tomate au vin blanc | spaghetti | philadelphia

28

Croustillantes de filet de sandre du Gotthard

sauce tartare | pommes frites | légumes au beurre

31

Filet de dorade grillé 

crème de basilic et d'amandes | pommes de terre rôties | courgette grillée

31

 vegan

 sans gluten

 sans lactose

Du boucher

CHF

Suprême de poularde de maïs fumé 🍷

sauce au yogourt et à la menthe | risotto aux petits pois verts |
bébé maïs grillé

32

Entrecôte d'Argentine Angus 🍷

sauce BBQ aux myrtilles | smashed potatoes | courgettes grillées

42

Paillard de porc de Thurgovie grillé 🍷

sauce romesco | pommes rissolées | chou-fleur coloré

31

Escalope viennoise (veau)

airelles rouges | pommes frites | légumes au beurre

43

Plat de fitness

Sur demande, nous pouvons également servir le composant principal du plat principal que vous avez choisi sous forme d'assiette fitness légère.

** Avec trois salades finement assaisonnées, une salade verte fraîche, un œuf à la coque, du melon et du beurre aux herbes maison.*

Du jardin

Tofu grillé 🌱 🍷

marinade aux citrons et au miso | brocoli | pistache

29

Spaghetti avec sauce tomate au vin blanc

basilic | tomates cerises | Philadelphia

24

Chou-fleur pané 🌱 🍷

sauce romesco | pommes de terre rôties au romarin

28

Doux coin

Crème de cheesecake au matcha

citron vert | crumble au Lotus Biscoff

14

Brownie au chocolat

mousse de banane | caramel au sel

12.50

Starters

CHF

Mixed salad greens from our garden (depending on the harvest) 12

Choose your dressing: 

French / Italian   / passion fruit   / cherry  

Melon-cucumber salad 

passion fruit vinaigrette | mint | feta 16

Tomato salad 

basil | caramelised pineapple | pine nuts | burrata cream 16

Vitello Tonnato

onions | capers | veal | tuna as starter 15

as main course 27

Natura bio beef tartare prepared classique style with:

olive oil | onions | capers | pickled gherkins | grain mustard as starter 21

toast | butter as main course 31

Mango-coconut gazpacho    12

Tomato cream soup | basil  10

From the fisherman

Slightly smoked Swiss Alpine salmon fillet 

harissa-pesto-spaghetti | lemon | broccoli | pistachio 54

Mussels Buzara style

white wine tomato sauce | spaghetti | philadelphia 28

Pike - perch fillet crispies

tartar sauce | french fries | vegetables sautéed in butter 31

Grilled fillet of sea bream 

basil-almond cream | roasted potatoes | grilled courgettes 31

 vegan

 gluten - free

 lactose - free

From the butcher

CHF

Smoky sweetcorn chicken supreme 🍷

yoghurt-mint sauce | green pea risotto | grilled courgettes 32

Argentinian Angus entrecôte 🍷

blueberry BBQ sauce | smashed potatoes | grilled courgette 42

Thinly sliced and grilled pork escalope 🍷

romesco sauce | roasted potatoes | colored cauliflower 31

Wiener Schnitzel (Veal)

cranberries | French fries | vegetables 43

Fitness plate

On request, we can serve the main component of your chosen main course as a light fitness plate.

**It is served with three finely dressed salads, a fresh leaf salad, a boiled egg, melon and homemade herb butter.*

From the gardener

Grilled tofu 🚫🌱

lemon-miso marinade | broccoli | pistachio 29

Spaghetti with white wine and tomato sauce

basil | cherry tomatoes | philadelphia 24

Breaded cauliflower 🚫🌱

romesco sauce | rosemary roast potatoes 28

Sweet corner

Matcha cheesecakecream

Lime | Lotus Biscoff Crumble 14

Chocolate brownie

banana mousse | salted caramel 12.50

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

Schweiz	Kalb / veau / veal Schwein / porc / pork Lachs / saumon / salmon
Argentinien	Rind / boeuf / beef
Griechenland Spanien	Dorade / sandre / pike - perch Miesmuscheln / mussels / moules
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