

Vorspeisen

CHF

Bunter Blattsalat

12

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen:

Französisch 🌱 | Italienisch 🌱 🌱 🌱 | Haselnuss-Pecorino 🌱 | Granatapfel 🌱

Romanasalat 🌱

Haselnuss-Pecorino Dressing | Prosciutto-Chips | Feigen

16

Waldorfsalat 🌱

Sellerie | Baumnuss | Apfel | rote Trauben

14

Lauwarmes Kürbis Ratatouille

Ziegenfrischkäse | Granatapfel | knuspriges Ciabatta

18

Natura Bio- Rindertartar klassisch zubereitet mit:

Oliveöl | Zwiebeln | Kapern | Essiggurken | Körnersenf

Toast | Butter

Vorspeise 21

Hauptgericht 31

Pastinaken- Marroni- Crèmesuppe 🌱 🌱

12

Kürbiscrèmesuppe 🌱 🌱 🌱

13

Ingwer | Zitronengras

Vom Fischer

Forellenfilet in Mandelbutter 🌱

Ricotta-Risotto | gebratene Waldpilze | frittierter Grünkohl

34

Grilliertes Zanderfilet 🌱

Wildkräutersauce | Bratkartoffeln | gedünsteter Wirsing

38

Leicht angeräuchertes Lachsfilet

Sauce von schwarzem Pfeffer & Brie | Tagliatelle | Honigkarotten

36

Vom Metzger

CHF

Maispoulet „Suprême“ Orange | Ahorn 

Ricotta-Risotto | gebratene Waldpilze | frittierter Grünkohl 34

Entrecôte vom Wildschwein 

Balsamico Reduktion | Waldfrüchte | Bratkartoffeln
gedünsteter Wirsing 36

Rehmedaillons

Rotweinjus | Spätzle | Apfel-Rotkohl | glasierte Marroni 46

Wiener Schnitzel (Kalb)

Preiselbeeren | Pommes frites | Gemüse 43

Aus dem Garten

Spätzle mit Küssnachter Käse & Mozzarella

Röstzwiebeln | Pflaumenchutney 28

Waldpilzrisotto 

Ricotta | Cherrytomaten | frittierter Grünkohl 29

Gebackener Blumenkohl  

Balsamico Reduktion | Waldfrüchte | Bratkartoffeln | gedünsteter Wirsing 28

Von der süssen Ecke

Tobleronemousse

Nougatsauce | Mandelknusper 13

Schokoladenbrownie |

Schwarzkirschen | Crème de la Gruyère-Glace | Rotweinsauce 15

Entrées

CHF

Salade de laitues 12

Notre choix de sauces:

française 🌱 | italienne 🌱 🌱 🌱 | pecorino aux noisettes 🌱 | grenades 🌱

Salade Romana 🌱

vinaigrette noisette-pecorino | chips de prosciutto | figues 16

Salade Waldorf 🌱

céleri | noix | pommes | raisins rouges 14

Ratatouille de potiron tiède

fromage de chèvre frais | grenade | ciabatta croustillante 18

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

Crème de pastinake-marrons 🌱 12

Crème de potiron 🌱 13

gingembre | citronnelle

Du pêcheur

Filet de truite au beurre d'amande 🌱

risotto à la ricotta | champignons des bois rôtis | chou frit 34

Filet de sandre grillé 🌱

sauce aux herbes sauvages | pommes des terre rôtis
chou cuit à la vapeur 38

Filet de saumon légèrement fumé

sauce au poivre noir et brie | tagliatelles | carottes au miel 36

Du boucher

CHF

Suprême de poulet au | orange | l'érable 🌿

risotto à la ricotta | champignons des bois rôtis | chou frit 34

Entrecôte de sanglier | réduction de vinaigre balsamique 🌿

fruits des bois | pommes de terre rôties | chou frisé cuit à la vapeur 36

Médallions de chevreuil

Jus de vin rouge | spätzle sautées |

chou rouge aux pommes | marrons glacés 46

Escalope viennoise (veau)

airelles rouges | pommes frites | légumes au beurre 43

Du jardin

Spätzle au fromage de Küssnacht et à la mozzarella

oignons grillés | chutney aux prunes 28

Risotto aux champignons 🌿

ricotta | tomates cerises | chou frisé frit 29

Chou-fleur au frit | réduction vinaigre balsamique 🌿 🌱

fruits des bois | pommes de terre rôties | chou cuit à la vapeur 28

Doux coin

Toblerone mousse

sauce au nougat | croustillant aux amandes 13

Brownie au chocolat | cerises noires

crème de la Gruyère | sauce au vin rouge 15

Starters

CHF

Mixed green salad  

12

Choose your dressing:

french  | italian    | hazelnut-pecorino  | pomegranate 

Romana Salad 

hazelnut-pecorino dressing | prosciutto chips | figs

16

Waldorf Salad 

celery | walnuts | apple | red grapes

14

Warm Pumpkin Ratatouille

goat cheese | pomegranate | crispy ciabatta

18

Natura bio beef tartare prepared classic style with:

olive oil | onions | capers | pickled gherkins | grain mustard
toast | butter

as starter 21

as main course 31

Parsnip–Chestnut cream soup  

12

Pumpkin cream soup   

ginger | lemongrass

13

From the fisherman

Trout Fillet in Almond Butter 

ricotta risotto | sautéed wild mushrooms | crispy kale

34

Grilled Pike-Perch Fillet 

wild herb sauce | roasted potatoes | steamed savoy cabbage

38

Lightly Smoked Salmon Fillet

black pepper & brie sauce | tagliatelle | honey carrots

36

From the butcher

CHF

Corn-Fed Chicken Supreme marinated in Orange & Maple 🌿
ricotta risotto | sautéed wild mushrooms | crispy kale

34

Wild Boar Entrecôte 🌿

balsamic reduction | wild berries | roasted potatoes
steamed savoy cabbage

36

Venison Medallions

red wine jus | fried spätzle | apple red cabbage with apple
glazed chestnuts

46

Wiener Schnitzel (Veal)

cranberrys | french fries | vegetables

43

From the gardener

Spätzle with Küssnacht cheese & mozzarella
crispy onions | plum chutney

28

Wild Mushroom Risotto 🌿

ricotta | cherry tomatoes | crispy kale

29

Baked Cauliflower 🌿

balsamic reduction | wild berries | roasted potatoes
steamed savoy cabbage

28

Sweet corner

Toblerone Mousse

nougat Sauce | crunchy almonds

13

Chocolate Brownie | Black Cherries

gruyère cream ice cream | red wine sauce

15

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

Schweiz	Kalb / veau / veal Schwein / porc / pork Poulet / poulet / chicken Forelle / truite / trout
Österreich	Reh / chevreuil / roe deer
Estland	Zander / sandre / pike-perch
Spanien	Wildschwein / Sanglier / wild boar
Frankreich	Maispoularde / poulet de grain corn chicken
Norwegen	Lachs / saumon / salmon

Unsere Partner / Nos partenaires / Our partners

Familie Amgarten, Giswil	Eier aus Freilandhaltung
Bruno Witter, Emmen	milder & rezenter Bergkäse
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