

Antipasti

Gebratener Spargel

Blinis-Netz | Zitronen-Hollandaise

15.-

Orientalische Randen-Variation (vegan)

Filoteig | Cashews

12.90

Gegrillter Pulpo

Tomaten-Carpaccio | Mango | Chili

19.90

Croissant

gefüllt mit Schweizer Rindstatar | Salatbouquet

25.-

Tapas-Variation (für zwei Personen)

Vorspeise zum Teilen

33.-

Suppe

Spargel-Kartoffelcremesuppe

9.50

Hauptgänge

Vegi-Empfehlung

Grüner Spargel

Kartoffel-Mousse | Schwarze Baumnüsse
30.90

Vegan-Empfehlung

Rotes Thai-Curry

Kokosnussmilch | Gemüse | Jasminreis | Seidentofu im Sesammantel
30.50

Fisch-Empfehlung

Gegrilltes Zanderfilet

Risotto-Milanese | Kapern | Cherrytomaten
36.-

Rind-Empfehlung

Rindsfiletwürfel

Spargel | Waldpilz-Ragout | Kartoffeln
46.-

Lamm-Empfehlung

Lammrücken

Erbсенmousse | Feta-Crumble | Kartoffeln
38.-

Nektar-Empfehlungen

Surf & Turf Spiess

Rindsfilet | Crevetten | Harissa-Risotto
39.-

Pouletbrust Cordon bleu

Mostbröckli | Appenzellerkäse | Gemüse | Pommes
35.-

Brot-CH

Fischherkunft: Black Tiger-VNM, Pulpo-ES, VNM, Zander-EST

Fleischherkunft: Pouletbrust-CH, Rindsfilet-PY, Lamm-NZL

Chateaubriand

4-Gang Menü

Nur auf Vorbestellung

ab 2 Personen

Amuse Bouche

Knusprige Black Tiger

Gurken-Ananas-Salsa

Chateaubriand

Sauce Béarnaise, saisonales Gemüse, Pommes

Dessertteller

klein aber fein

Preis pro Person: 79.90 CHF

Reservation nehmen wir gerne entgegen:

Tel: +41 71/222 20 90 oder info@restaurant-nektar.ch

Dessert

Crème brûlée

Ovomaltine | Mango-Sorbet

12.-

Choux au Craquelin

Bourbon-Vanilleglace | warme Schokolade

14.-

Sticky Toffee Pudding

Lauwarmes Dattelküchlein | Karamelsauce | Fleur de Sel | Kokosnussglace

13.-

Kristinas Macaronissimo

8.50

Diverse Sorbet- und Glacesorten

pro Kugel 4.20

*Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit
beraten wir Sie gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.*