

Antipasti

Feigen-Carpaccio

Rucola, Ziegenmilch-Frischkäse, Pinienkerne

15.-

Kürbis-Tatar

Orientalische Gewürze, Pistazien-Crunch, Safran-Joghurt

13.-

Gegrillte Jakobsmuscheln

Blumenkohl-mousse, Trüffelöl, Knoblauchbrot

19.90

Schweizer Rindstatar

Harissa, Essiggurken, Kapern, Dijon-Senf, Toast

25.-

Tapas Variationen (für zwei Personen)

Vorspeise zum Teilen

33.-

Suppe

Kürbis-Kichererbsen-Suppe (vegan)

Ingwer, Kurkuma, Kokosnussmilch

12.-

Hauptgänge

Vegi Empfehlung

Cremiges Maroni-Risotto

Waldpilze, Walnüsse

27.-

Fisch Empfehlung

Gegrilltes Zanderfilet

Süsskartoffel-Mousse, Herbstgemüse

35.-

Rind Empfehlung

Gegrilltes Rindsfilet

Maronicreme, Rosenkohl, Kartoffeln

44.-

Wild Empfehlung

Hirschfiletwürfel

Herbstgemüse, Bitterschokoladenjus, Waldpilz-Strudel

37.-

Nektars Empfehlungen

Kalbs Ossobuco

Safran-Risotto

36.-

Pouletbrust Cordon bleu

Mostbröckli, Raclette, Gemüse, Pommes

35.-

Rotes Thai Curry (vegan)

Gemüse, Basmati-Reis

26.90

Nur auf Vorbestellung

Fondue Chinoise

(inkl. Vorspeise und Dessert)

Bunter Gartensalat

*Von Hand geschnittenes Schweizer Rind-, Poulet- und Schweinefleisch,
dazu servieren wir Ihnen drei verschiedene hausgemachte Saucen
Beilagen: saisonales Gemüse, frische Früchte, Pommes und Reis*

Dessertteller

Klein aber fein

Preis pro Person: 65.00 CHF

Fondue Vino Rosso

(inkl. Vorspeise und Dessert)

Bunter Gartensalat

*Von Hand geschnittenes Schweizer Rind-, Poulet- und Schweinefleisch
dazu servieren wir Ihnen drei verschiedene hausgemachte Saucen,
Beilagen: saisonales Gemüse, frische Früchte, Pommes und Reis*

Dessertteller

klein aber fein

Preis pro Person: 67.00 CHF

Reservation nehmen wir gerne entgegen:

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

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

Weisse Schokolade, Tonkabohne, Himbeer-Sorbet

12.-

Choux au Craquelin

Bourbon-Vanilleglace, warme Schokolade

14.-

Beschwipste Birne

Glühportwein, Honig-Parfait, Bisquit

13.50

Hausgemachtes Macaron

3.20

Diverse Sorbet- und Glacésorten

pro Kugel 4.20

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