

Antipasti

Burrata

Harissa-Hummus | Cherrytomaten-Confit | Basilikum

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

Blumenkohl-Schaumwein-Suppe

9.50

Hauptgänge

Vegi-Empfehlung

Knusprige Büffelmozzarella

Safran-Risotto

30.90

Vegan-Empfehlung

Rotes Thai-Curry

Kokosnussmilch | Gemüse | Jasminreis | Tofu im Sesammantel

30.50

Fisch-Empfehlung

Gebratenes Zanderfilet

Rosmarin-Zitronen-Kruste | Süsskartoffel-Mousseline | Brokkolini

36.-

Rind-Empfehlung

Gegrilltes Rindsfilet

Portweinjus | Saisonales Gemüse | Pommes

46.-

Lamm-Empfehlung

Lammrücken

Orangen-Rüebli | Waldpilz-Strudel

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten

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.*