

Antipasti

Feigen-Carpaccio

Ziegenkäse | Kräuter | Himbeer-Balsamico-Dressing

15.-

Knusprige Waldpilzpraliné

Pfifferlingcreme | Trüffelöl

17.50

Gegrillter Pulpo

Tomaten-Carpaccio | Mango | Chili

19.90

Croissant

gefüllt mit Schweizer Rindstatar | Salatbouquet

19.90

Tapas-Variation (für zwei Personen)

Vorspeise zum Teilen

33.-

Suppe

Lila Süsskartoffelcreme-Suppe

9.50

Hauptgänge

Vegi-Empfehlung

Gefüllte Pasta

Picorino | Sommertrüffel
31.50

Vegan-Empfehlung

Rotes Thai-Curry

Kokosnussmilch | Gemüse | Jasminreis | Tofu im Sesammantel
30.50

Fisch-Empfehlung

Schweizer Fischfilet

Salzzitronen | Thymian | Risotto
36.-

Rind-Empfehlung

Gegrilltes Rindsfilet

Portweinjus | Saisonales Gemüse | Trüffel-Parmesan-Pommes
46.-

Lamm-Empfehlung

Gratinierter Lammrücken

Kräuter-Nuss-Kruste | Süsskartoffel-Limetten-Mousse
38.-

Nektar-Empfehlungen

Surf & Turf

Rindsfilet | Crevetten | Harissa-Risotto
39.-

Pouletbrust Cordon bleu

Mostbröckli | Appenzellerkäse | Gemüse | Pommes
35.-

Brot-CH

Fischherkunft: Black Tiger-VNM, Pulpo-ES, Fisch-CH

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten

Tatar Empfehlung

Sommer

*Schweizer Gelbe-Tomaten-Tatar | Burrata | Chili | Pistazien
Sauerteig-Fladenbrot*
26.-

Seidenfang

Thunfisch | Teriyaki | Sesamöl | Mango | Passionsfrucht
31.-

Nektar

*Rindstatar | Essiggurke | Kapern | Dijon-Senf | Harissa
Hummus | Sauerteig-Fladenbrot*
32.-

Feuerzart

*Sous-vide gegarter Kalbshals | BBQ | Wachtelei
Sauerteig-Fladenbrot*
32.-

Extras:

Pommes Frites	6.90
Süsskartoffel-Pommes	7.90
Sommertrüffel	8.90

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

Dunkle Schokoladenglace | Warme Vanillesauce

14.-

Sticky Toffee Pudding

Lauwarmes Dattelkuchlein | Karamelsauce | Fleur de Sel | Kokosnussglace

13.-

Kristinas Macaronissimo

8.50

Diverse Sorbet- und Glacesorten

pro Kugel 4.20

Unsere Empfehlung zum Dessert

Vieux Pineau des Charentes (Frankreich)

Jean Fillioux

100 % Ugni Blanc

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