

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

37.-

Rind-Empfehlung

Gegrilltes Rindsfilet

Portweinjus | Saisonales Gemüse | Trüffel-Parmesan-Pommes

46.-

Wild-Empfehlung

Hirsch-Entrecôte

Zwetschgen-Sauce | Kürbiscrème | Rotkabis-Strudel

44.50

Nektar-Empfehlungen

Surf & Turf

Rindsfilet | Crevette | 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, Hirsch-EU

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten

Fondue Chinoise

(inkl. Vorspeise und Dessert)

Bunter Wintersalat

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: CHF 65.00

Bei vorbestellten Menüs welche extra für Gruppen zubereitet werden, ist eine Personenanzahl bis spätestens 48 h vor Anlass zu melden und somit verbindlich.

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

Tonkabohne | 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

6.90

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