nektar
essen & trinken

Antipasti

Winterliche Sharonfrucht
Cranberry-Chutney | Haselnuss | Burrata
13.-

Knusprige Waldpilzpraliné
Pfifferlingcreme | Trüffelöl
17.50

Gegrillter Pulpo
Tomaten | Mango
19.90

Croissant
gefüllt mit Schweizer Rindstatar | Salatbouquet
19.90

Tapas-Variation (für zwei Personen)
Vorspeise zum Teilen
33.-

Suppe

Kürbiscremesuppe
Miso | Sesamöl
9.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten

Hauptgänge

Vegi-Empfehlung

Kürbis-Risotto
Parmesan | Kürbiskern
31.50

Vegan-Empfehlung

Rotes Thai-Curry
Kokosmilch | Gemüse | Jasminreis | Tofu im Sesammantel
30.50

Fisch-Empfehlung

Schweizer Fischfilet
Zitronen-Spinat | Kürbis | Kartoffeln
37.-

Rind-Empfehlung

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

Wild-Empfehlung

Hirsch-Entrecôte
Gewürzjus | Pastinakencreme | Waldpilze | Kartoffeln
44.50

Nektar-Empfehlungen

Ossobuco
Kalbsfond | Safran-Risotto
41.-

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, CH, Ossobuco-CH

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten

nektar
essen & trinken

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten

nektar
essen & trinken

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.

nektar
essen & trinken

Dessert

Crème brûlée
Tonkabohne | Mango-Sorbet
12.-

Choux au craquelin
Dunkle Schokoladenglace | Warme Vanillesauce
14.-

Sticky Toffee Pudding
Lauwarmes Dattelküchlein | Karamelsauce | Fleur de Sel | Kokosnussglace
13.-

Hausgemachte Macaron
3.90

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten