

## Antipasti

---

### **Herbst**

Feigen, Ziegenkäse, Salatbouquet

**15.90**

### **Gegrillter Pulpo**

Mango, Gremolata

**18.90**

### **Schweizer Rindstatar**

pikant mariniert, Toast

**23.00**

### **Salat Bowl**

Blattsalat mit Früchten und Nüssen

**11.50**

### **Tapas-Variationen (für zwei)**

Der ideale Begleiter zu einem guten Glas Wein

**28.00**

## Suppe

---

### **Kürbis-Cremesuppe**

Kokosnussmilch, Kichererbsen

**11.50**

## Hauptgänge

---

### Vegi Empfehlung

#### **Waldpilz-Risotto**

Mozzarella di Bufala

**24.90**

### Fisch Empfehlung

#### **Gegrilltes Lachsfilet**

Papaya-Salsa, Kartoffeln

**34.90**

### Fleisch Empfehlung

#### **Rindsfiletwürfel**

Pfeffersauce, Rösti

**42.90**

### Wild Empfehlung

#### **Duett vom Hirsch**

Pasta, Waldpilze

**39.90**

### Unser Klassiker

#### **Pouletbrust Cordon bleu**

gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller, dazu Gemüse und Pommes

**35.-**

#### **Rotes Thai-Curry**

mit Gemüse, dazu Jasmin-Parfümreis

**26.90**

mit **Pouletbruststreifen**

**28.90**

## Nur auf Vorbestellung

**Fondue Vino Rosso**  
(inkl. Vorspeise und Dessert)

**Amuse Bouche**  
\*\*\*

**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: 65.50 CHF**

---

**Fondue Chinoise**  
(inkl. Vorspeise und Dessert)

**Amuse Bouche**  
\*\*\*

**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: CHF 59.90**

**Reservation nehmen wir gerne entgegen:**  
**Tel: +41 71/222 20 90 oder [info@restaurant-nektar.ch](mailto:info@restaurant-nektar.ch)**

## Dessert

---

### **Crème brûlée**

verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Mangosorbet

**11.50**

### **Choux au Craquelin**

gefüllt mit Bourbon-Vanilleglace, überzogen mit warmer Schokolade

**14.00**

### **Herbst-Dessert**

Marronistreusel, Zimtparfait

**12.50**

### **Hausgemachtes Macaron**

**3.00**

### **Diverse Sorbet- und Glacésorten**

**pro Kugel 4.00**

Wenn Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Lebensmittelallergien haben und mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, bitte fragen Sie uns einfach.

Fischherkunft: Fischfilets-CH, EU, Pulpo-ES, Lachs-NOR

Fleischherkunft: Poulet-CH, Kalb-CH, Rind-CH, Schwein-CH, Rindsfilet-PY, Tatar-CH, Wild-EU