

Antipasti

Grüner Winter-Salat
Früchte, hausgemachtes Dressing
12.00

Papaya-Caprese
Cherrytomaten, Chili, Büffelmozzarella
14.-

Gegrillter Pulpo
Süßkartoffelmousse, Chimichurri
19.00

Schweizer Rindstatar
pikant mariniert, Grill-Gemüse
24.-

Tapas Variationen (für zwei Personen)
Der ideale Begleiter zu einem guten Glas Wein
28.50

Suppe

Grüne Thai Curry Suppe
gebratene Crevette
13.-

Hauptgänge

Vegi Empfehlung

Frische Pasta

Steinpilz-Füllung, Weisswein-Kräuter-Reduktion

26.-

Fisch Empfehlung

Gegrilltes Lachsfilet

Ratatouille, Kartoffeln

36.-

Poulet Empfehlung

Pouletbrust-Involtini

Dörrtomaten-Füllung, Zitronen-Linguine

36.-

Lamm Empfehlung

Gegrilltes Lammfilet

Mascarpone-Risotto, Speck-Chips

37.90

Kalb Empfehlung

Duett vom Kalb

Zarte Schulter, kurz gebratenes Filet

Gemüse, Pommes

46.50

Nektar`s Empfehlungen

Pouletbrust Cordon bleu

Mostbröckli, Raclette, Gemüse, Pommes

35.-

Rindstatar „Nektar“

Harissa, knuspriges Eigelb, Trüffelöl, Pommes

35.-

Rotes Thai

mit Gemüse und Jasmin-Reis

26.90

Nur auf Vorbestellung

ab 2 Personen

Amuse Bouche

Lauwarmer Spargel

Cherrytomaten, Büffelmozzarella

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

Baileys, Caramelglace

11.90

Choux au Craquelin

Bourbon-Vanilleglace, warme Schokolade

14.50

Tonkabohne Parfait

Himbeer, Browni

12.50

Hausgemachtes Macaron

3.20

Diverse Sorbet- und Glacésorten

pro Kugel 4.20

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, Lamm-AUS