

MENUS FÜR DEINEN EVENT

WINTER 2020

In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten aus der Region vereint unser Küchenteam die schönsten Reiseerinnerungen in 3 köstlichen Menu-Vorschlägen. Wähle aus zwischen dem Family-, Classic- und dem All around the World Traveler Menu.

Die verschiedenen Menu-Komponenten lassen sich auch individuell zu einem exklusiv für dich zugeschnittenen Menu zusammenstellen. Auf Wunsch kreiert dir unser Küchenteam mit Freude dein ganz eigenes Menü. Lass uns deine Wünsche einfach wissen.

WELCOME DRINK

CHF 15.00

Die unkomplizierte Begrüssung vor dem Lunch oder Dinner (1/2 Stunde)

Yufka-Schnecke mit Za'atar & 1 Welcome-Getränk pro Person

(3 dl Volta Bräu, Prosecco Stefany BIO, Weiss- oder Rotwein von unserem Team für dich ausgesucht)

FAMILY MENU – TO SHARE

3-Gang
(ohne Fisch)
CHF 62.00

Alle Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches gestellt

4-Gang
(mit Fisch)
CHF 73.00

NOMAD PLATTE STARTER

Kürbiskern-Hummus, Gepickeltes Gemüse, Salsiz, Randen-Labneh, Weisses Bohnen-Salat, Falafel, Spitzpaprikapüree & Fladenbrot
(variiert je nach saisonalem Angebot)

JAKOBSMUSCHELN ZWISCHENGANG

mit Kreuzkümmel-Karotten und Dattelsauce

LAMMHAXEN-TAJINE mit Salzzitronen HAUPTGANG (ES WERDEN IMMER ALLE GERICHTE SERVIERT)

UND

GESCHMORTE AUBERGINEN mit Granatapfelkernen

UND

MAJODARA (Reis mit Linsen)

DESSERTVARIATION NACHSPEISE

Birnen-Sorbet mit seinem Kompott und Mandeln, Zimt-Creme-Brulee mit süßem Kürbis, Schokoladenmousse mit Quitte

ALL AROUND THE WORLD

CHF 57.00

STARTER VARIATION

Pikanter Hummus aus schwarzen Bohnen, mariniertes Fetakäse von Mylk, Mast-o- khia, Rind-Kefta, Fladenbrot mit Zimt

MAISPOULARDE HAUPTGANG (TELLERGERICHT)

Sous-Vide gegarte Maispouardenbrust mit Thymian-Honig-Sauce, Karottencreme, geröstetem Spitzkohl und Kümmel-Kartoffeln

DESSERTVARIATION

Schokoladen Panna Cotta mit Beeren und Chili, Kaki Sorbet mit seinem Kompott und Cashewnüssen, Kokos Chia-Samen Pudding mit Ananas

CLASSIC MENU

CHF 44.00

GRÜNER SALAT „NOMAD“

Salat mit Hausdressing

NOMAD BURGER

Angus Beef, Brioche Bun, Speck-Mayonnaise, Eisbergsalat, BBQ Sauce mit Honig & Whiskey, karamalisierte Zwiebeln, gepickelte Gurke & French Fries

SCHOGGIMOUSSE IM GLAS

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

TANDOORI-LINSEN

Indischer Linsen-Eintopf mit Tandoori-Gewürzmischung & hausgemachtes Fladenbrot

CHF 24.00