

# NOMAD ON FIRE TASTE OF FALL

*Eatery & Bar*  
Samstag, 23. September

## STARTERS

### CAESAR SALAD

mit Babylattich, Wachtelbrust,  
Wachtelei & Croutons

### PULLED BRISKET

Beef Brisket, Bao Bun,  
Coleslaw & BBQ Sauce

### VEGAN PASTRAMI

hausgemachte Pastrami  
von Knollensellerie

### FERMENTIERTES GEMÜSE

mit Orangen-Kurkuma Hummus

### PILZ

gepickelte Shiitake,  
gegrillte Kräuterseitlinge  
& Portobello Carpaccio

## MAINS

### BLUMENKOHL

mit Oliven-Kapern Tapenade

### HERBSTGEMÜSE

mariniert & gegrillt

### STEINPILZ RISOTTO

mit geräucherter Trüffelbutter  
& Pinienkerne

### JACKET POTATOES

gefüllt mit Cheddar & Knoblauch

### GERÄUCHERTE REHKEULE

mit Preiselbeer-Jus

### HAUSGERÄUCHERTER LACHS

mit Gurken-Relish

### WILDSCHWEINWURST

von Salsitsch

## SWEETS

### GEGRILLTE BIRNEN

Crème Anglais mit Portwein

### QUITTEN TARTE TATIN

umgekehrte Wähe mit Karamell

ALL  
INCLUSIVE  
CHF 120

## DRINKS

WELCOME BUBBLY

WHITE WINE

RED WINE

COCKTAILS

BEER / SOFTDRINKS

„If music be the food  
of love, play on.“

William Shakespeare