



MENUS FÜR DEINEN EVENT FRÜHLING & SOMMER 19

In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten aus der Region vereint unser Küchenteam die schönsten Reiserinnerungen in 3 köstlichen Menu-Vorschlägen. Wähle aus zwischen dem Family-, Classic- und Exquisit 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 56.00

Alle Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches gestellt

4-Gang
(mit Fisch)
CHF 73.00

NOMAD PLATTE STARTER

Spitzpaprika-Hummus, Sardinen, Oliven, Parmesan, Tabouleh, Chorizo, geräuchertes Auberginenmousse und Fladenbrot

LOUP DE MER ZWISCHENGANG

im Basilikumsud mit Caponata

BEEF BRISKET HAUPTGANG (ES WERDEN IMMER BEIDE GERICHTE SERVIERT)

mit hausgemachter BBQ-Sauce und Süsskartoffelstampf

UND

PIFFERLINGSRISOTTO

mit Gartenkräutersalat

DESSERTVARIATION NACHSPEISE

Eton Mess mit saisonalen Früchten, hausgemachtes Fruchtparfait & Schoggimousse

CLASSIC MENU

CHF 44.00

GRÜNER SALAT „NOMAD“

Salat mit Hausdressing

NOMAD BURGER

Angus Beef, Burger Bun, Café de Paris-Butter, Coleslaw, BBQ-Sauce & French Fries

SCHOGGIMOUSSE IM GLAS

EXQUISIT MENU

CHF 91.00

WANDERSAIBLING IN NUSSBUTTER GEBRATEN

mit eingelegter rote Beete, Kopfsalat und Sauerrahm

FRISCHE ERBSENCREMESUPPE

mit Minze und sautierter Salzwassergarnele

KALBSRÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN

mit Sommergemüse und Kartoffelespuma

MILCHREIS MIT ERDBEEREN, RHABARBER UND TAHITI-VANILLE

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

PIFFERLINGSRISOTTO

mit Gartenkräutersalat

CHF 26.00