

## MENUS FÜR DEINEN EVENT HERBST 18 - WINTER 19

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 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 ZUM STARTEN

Rote Bete Hummus, Salsiz, Greyerzer, Sardinen, gepickeltes Gemüse, Linsensalat, Kürbis-Currycreme, Zimtfladenbrot

#### SAIBLINGSFILET FÜR ZWISCHENDURCH

mit Karotten, Koriander und Passionsfruchtvinaigrette

#### FLAT IRON STEAK ZUM HAUPTGANG (ES WERDEN IMMER BEIDE GERICHTE SERVIERT)

mit Baroloessig-jus, Sellerie, Zwiebelconfit und Kartoffelespuma

#### UND

#### FREGOLA SARDA AL LIMONE

mit jungem Blattspinat & getrockneten Tomaten

#### DESSERTVARIATION ALS SÜSSES FINALE

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 93.00

**ROTE BEETE GEBEIZTER LACHS**  
*mit eingelegtem Rettich, Wasabi-Crème & Affila-Kresse*

**KÜRBISCREMESUPPE MIT KARDAMOM UND CREVETTE**

**KALBSRÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN**  
*mit Pilzgemüse, geschmorten Schalotten und Schnittlauch-Stampfkartoffeln*

**BASLER BANANENSPLIT**  
*Schoggimousse, Schoggisauce, Brownie, karamalisierte Banane & Bananeneis*

## VEGETARISCHE ALTERNATIVE

**FREGOLA SARDA AL LIMONE**  
*mit jungem Blattspinat & getrockneten Tomaten*

CHF 26.00