

Alle unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten und mit grosser Sorgfalt hier im Haus von uns zubereitet

Wir legen grossen Wert auf unser regionales und saisonales Angebot und möchten unsere Gäste mit unseren Kreationen verwöhnen

Restaurant **NUSSBAUM**

FLEISCHDEKLARATION

Rind – CH | Schwein – CH | Kalbfleisch – CH
Lamm – Guggenbühl

UNSERE LIEFERANTEN

Metzgerei Enrico Buffoni
Eiertom
Hofmärt Kuhn
Bäckerei Nüssli
Idea Salentina

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

VORSPEISEN

MARKTSALAT

Kernen, Vinaigrette

11

HAUSGEMACHTE TERRINE

Kalbfleisch, Aprikose, Pistazien

19

RANDEN-ORANGEN-SALAT

Stracciatella von Kemptthal, Kernen, Kräuter

18

ROTER CHICOREE AUS DEM OFEN

Gorgonzola, Honig, Baumnüsse

17

ZÜRCHER RIESLINGSUPPE

Knoblauch-Käse-Schnittchen

14

ZITRONEN-RAVIOLI HAUSGEMACHT

ZITRUS-KRÄUTER-BUTTER

21

HAUPTGÄNGE

CAPUNS

vegetarische Capuns mit Feigen

33

ZITRONEN-RAVIOLI HAUSGEMACHT

ZITRUS-KRÄUTER-BUTTER

34

GERÖSTETER ROSENKOHL UND CRANBERRY

Camembert, Mandeln, Polenta

29

HACKBRATEN AN ROSMARINJUS

Spätzli, Krautstiel

35

TESSINER LAMMRAGOUT

Lamm vom Guggenbühl, Merlot-Sauce, Sultaninen, Polenta

39

KALBSLÄBERLI RÖSTI

Läberli kurzgebraten im Butter, Zwiebel, Peterli

43

SPAGHETTI NUSSBAUM

getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Artischocken, Peperoncini

Stracciatella-Käse 29 | Rindfleischwürfeli 36