

Restaurant **NUSSBAUM**

FLEISCHDEKLARATION

Rind – CH | Kalbfleisch – CH

UNSER FLEISCHLIEFERANT

Metzgerei Enrico Buffoni

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unser Personal

VORSPEISEN

MARKTSALAT

Vinaigrette

11

+ Chèvre 4

PEPERONI CALABRESE

poschiertes Ei

18

FENCHEL-ORANGEN-SALAT

Pistazien, Vinaigrette

13

SUPPE MIT KÜRBIS VON BIETENHOLZ

Kürbiskernöl und Kürbiskerne

13

HAUSGEMACHTE RAVIOLI TAGESANGEBOT

16/29

HAUPTGÄNGE

POLENTA MIT GORGONZOLA

Eierschwämmli vom Bünderland

28

GEMÜSE-SPÄTZLI-PFANNE

Parmesanmousse, Buschbohnen, Zucchini, Wirz

31

WILDSAURGOUT A LA NONNA

Tessinerpolenta

34

WEIDEBEEF ENTRECÔTE AUS WEISSLINGEN

Cafè de Paris, Weissweinsrisotto

54

ZÜRI GESCHNETZELTES

Kalbfleisch, Champignon, hausgemachte Rösti

43

SPAGHETTI NUSSBAUM

getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuter, Peperoncini

Artischocken, Mozzarella 29 | Rindfleischwürfeli 36



UNSERE HAUSGEMachten DESSERTSPEZIALITÄTEN

HAUSGEMachte GLACE UND SORBETS

Schoggi, Vanille, Mocca, Fior di Latte, Baumnuss
Sorbet - Himbeer, Zwetschgen

5

RAHM EXTRA 1.5

ZWETSCHGENSORBET

mit Vieille Prunes

12

AFFOGATO

9

GEBRANnte CRÈME

mit Rahmtupf

10

WARMES SCHOGGIKÜCHLEIN

10

mit einer Kugel Glace

+5

VIER KÄSE

kleine, feine Käseauswahl

18

DESSERTWEIN

RAHJA

Exklusivität aus dem Wallis

Diese edelsüsse Spezialität ist eine Assemblage
von Sauvignon blanc, Semillion

0.5 DL 8 | FL. 3.75 DL 44