NIVO ZWOI

Nicht abgehoben, nur oben.

Willkommen im **NIVO ZWOI**,
wo Genuss, Kreativität und Herz
aufeinandertreffen.
Hier entfaltet sich eine Küche, die
mit Klarheit, Raffinesse und Leidenschaft
überrascht.

Küchenchef **Stefan Minsel** und sein Team
laden euch ein, in jedem Gang die Liebe
zum Detail zu entdecken – mal verspielt, mal
klassisch, aber immer ehrlich.

Begleitet von sorgfältig ausgewählten
Weinen und echter Gastfreundschaft
entsteht ein Ort, an dem Zeit keine Rolle
spielt, sondern man sich ganz dem
Augenblick hingeben kann.

Schön, dass ihr da seid.

Stefan Minsel und Team
mit Anne & Pascal Dumont

Apéritif

MIT ALKOHOL

Franciacorta Brut Gran Cuvée
Castello Bonomi (Italien, Lombardei)
1 dl • CHF 13

Philipponnat Brut
(Frankreich, Champagne)
1 dl • CHF 18

Blanc de noir
Wehrli Weinbau (Schweiz, Aargau)
1 dl • CHF 10

Blauer Silvaner
Zehnthof Luckert (Deutschland, Franken)
1 dl • CHF 11

Spritzes
Aperol • Sarti • Campari • Hibiskus
CHF 12

OHNE ALKOHOL

BUCCO
Exotischer sparkling Aperitif
Bucko • Minze • Muskat
(Deutschland, Baden-Württemberg)
1 dl • CHF 11

ROSE
Exotischer sparkling Aperitif
Rose • Kardamom • Kakao
(Deutschland, Baden-Württemberg)
1 dl • CHF 11

Hibiskus Spritz
Der Klassiker von „für margrit“
CHF 12

Archipel
Kombucha aus Feigenblätter
3.3 dl • CHF 8

Alle Preise in CHF inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer

Menu Classic

VORSPEISEN

Rande
Quitte • Buchweizen • Shiso •
Salzkaramell • Buttermilch
mit 5g Kaviar +18.-

Vitello Tonnato
Kalb • Thunfisch • Salzkapern

Tomka Gai
Kokos • Zitronengras •
Satay de Sot-l'y-laisse •
kandierter Ingwer

Bremgarten Saibling
Saiblingfilet • Kaviar Baenki • Melone •
Kichererbse • Holunderblütenessig

HAUPTGANG

Surf and Turf
Argentinisches Rindsfilet • Hummer •
Sellerie • Balsamicozwetschgen •
Zigarillo • Perlzwiebeln

KÄSEAUSWAHL

Chäsbueb Käse
Chutney • Früchtebrot

oder

DESSERT

Schwarzwälder
Tahiti Vanille • Kirsche •
dunkle Felchlin Schokolade

6 GÄNGE – CHF 155
4 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

5 GÄNGE – CHF 140
3 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

4 GÄNGE – CHF 125
2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

Weinbegleitung: CHF 9–15 pro Glas

Gerne empfehlen wir Ihnen auch eine passende alkoholfreie Getränkebegleitung.

Alle Preise in CHF inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer

Menu Signature

VORSPEISEN

Ceviche
Kingfisch • Couscousperlen • Sanddorn

Freiland Ei
Onsenei • schwarzer Trüffel • Kartoffel
• mit 5g Kaviar +18.-

Blacktiger
Crevette • Tomate • Avocado •
Tempura

Foie
Terrine • poeliert • Feige •
Maroni • Gewürzbisquit

HAUPTGANG

Liaison
Rehrücken • Brioche •
Foie Gras • Kartoffel und Mohn •
Mirabelle • Tannenzapfen

KÄSEAUSWAHL

Chäsbueb Käse
Chutney • Früchtebrot

oder

DESSERT

Herbst
Hokkaido • Zwetschge • Sauerrahm

6 GÄNGE – CHF 155
4 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

5 GÄNGE – CHF 140
3 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

4 GÄNGE – CHF 125
2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

Weinbegleitung: CHF 9–15 pro Glas

Gerne empfehlen wir Ihnen auch eine passende alkoholfreie Getränkebegleitung.

Alle Preise in CHF inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer

Off Script

VORSPEISEN

Wildkräutersalat
Bunter Blattsalat mit Blüten • Feigen •
Marinierter Kürbis • karamellisierte Kerne •
bio Zitronenvinaigrette
CHF 19

HAUPTGÄNGE

Bundrüebli
Rüebli • Chia • Sherry • Polenta
CHF 41

KÄSEAUSWAHL

Chäsbueb Käse
Chutney • Früchtebrot
CHF 21

DESSERTS

Schwarzwälder
Tahiti Vanille • Kirsche •
dunkle Felchlin Schokolade
CHF 18

Herbst
Hokkaido • Zwetschge • Sauerrahm
CHF 19

Sorbet
CHF 9
mit Franciacorta +12.-

Alle Preise in CHF inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer

Deklaration

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Thunfisch • Spanien/Vietnam

Hummer • Kanada

Rind • Argentinien

Kalb • Schweiz/Italien

Ente • Frankreich

Eier • Schweiz

Kaviar • China

Crevetten • Vietnam

Saibling • Schweiz

Reh • Deutschland

Kingfisch • Japan

Unser Brot wird mit Schweizer Rohstoffen nach unseren Vorstellungen von der Bäckerei Vögeli in Hägendorf vorbereitet.

NIVOWOI

Genuss²