

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

Menu Classic

VORSPEISEN

Caprese a la NIVO ZWOI

Tomaten • Schangnauer Büffelmozzarellina •
Basilikum • Balsamico

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

Liaison

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

KÄSEAUSSWAHL

Chäsueb 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.

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

Surf and Turf

Argentinisches Rindsfilet • Hummer •
Sellerie • Balsamicozwetschgen •
Zigarillo • Perlzwiebeln

KÄSEAUSWAHL

Chäsueb Käse

Chutney • Früchtebrot

oder

DESSERT

Mango Tango

Weisse Felchlin Schokolade • Mango •
Erdnuss • Tonka

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.

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

KÄSEAUSSWAHL

Chäsueb Käse

Chutney • Früchtebrot

CHF 21

DESSERTS

Schwarzwälder

Tahiti Vanille • Kirsche •
dunkle Felchlin Schokolade

CHF 18

Mango Tango

Weisse Felchlin Schokolade • Mango •
Erdnuss • Tonka

CHF 19

Sorbet

CHF 9

mit Franciacorta +12.-

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.