

# 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 12

## **Philipponnat Brut**

(Frankreich, Champagne)

1 dl • CHF 18

## **Blanc de noir**

Wehrli Weinbau (Schweiz, Aargau)

1 dl • CHF 9

## **Blauer Silvaner**

Zehnthof Luckert (Deutschland, Franken)

1 dl • CHF 11

OHNE ALKOHOL

## **BUCCO**

Alkoholfreier Apéritif

(Deutschland, Baden-Württemberg)

1 dl • CHF 9

# Menu Classic

## VORSPEISEN

### **Vitello Tonnato**

Kalb • Thon • Salzkapern «Casa Rinaldi»

### **Freiland Ei**

Onsenei • Schwarzer Trüffel •  
Kartoffel

### **Bundrüebli**

Rüebli • Chia • Sherry

### **Gambero Rosso**

Tiefseegarnele • Acquerello Risotto •  
Safran • Fenchelkraut

## HAUPTGANG

### **Rindsfilet à la „Wellington“**

Rindsfilet • Pilzduxelles • Blätterteig •  
willder Brokkoli • Trüffel • Petersilienwurzel

## KÄSEAUSWAHL

### **Chäsbueb Käse**

Chutney • Früchtebrot

oder

## DESSERT

### **Apfel und Strudel**

Apfel • Vanille • Zimt • Trauben •  
Frischkäse

## 6 GÄNGE – CHF 145

4 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

## 5 GÄNGE – CHF 130

3 Vorspeisen, Hauptgang, Käser oder Dessert

## 4 GÄNGE – CHF 115

2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

Weinbegleitung: CHF 9–13 pro Glas

Gerne empfehlen wir Ihnen auch eine passende  
alkoholfreie Getränkebegleitung.

# Menu Signature

## VORSPEISEN

### **Coquilles Saint-Jacques**

Jakobsmuschel • Mandarine • Couscous •  
Zitronenthymian

### **Foie**

Entenleber • Kerbelwurzel • Feige •  
Gewürzkuchen • Schokolade

### **Heilbutt**

Venere Risotto • Blutorange •  
Fenchel • Doppelrahm

### **Wachtel**

Wachtelbrust • Wintertrüffel • Linsen •  
Johannisbeere

## HAUPTGANG

### **Poularde de Bresse**

Nose to Tail • Sellerie • Quitte • Kamille •  
Fichtensprössling

## KÄSEAUSWAHL

### **Chäsbueb Käse**

Chutney • Früchtebrot

oder

## DESSERT

### **Nocciola Piemonte**

Piemonteser Haselnuss • Birne • Griess •  
Dunkle Felchlin Schokolade

## 6 GÄNGE – CHF 145

4 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

## 5 GÄNGE – CHF 130

3 Vorspeisen, Hauptgang, Käser oder Dessert

## 4 GÄNGE – CHF 115

2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

Weinbegleitung: CHF 9–13 pro Glas

Gerne empfehlen wir Ihnen auch eine passende  
alkoholfreie Getränkebegleitung.

# À la carte

## VORSPEISEN

### Wildkräuter

Bunter Blattsalat •  
gepickeltes Wurzelgemüse •  
Bärlauchkapern • Brombeerddressing  
CHF 19

### Chatreuse

Schwarzwurzel • Pilze • Trüffel • Eigelb  
CHF 29

### Marroni-Crème

Curry • fermentierter Pfeffer • Heidelbeere  
CHF 17

## HAUPTGÄNGE

### Hirsch-Entrecôte

Baumnuss • Schupfnudeln • Spitzkohl •  
Preiselbeeren  
CHF 56

### Kichererbsen

Aubergine • Sesam • Zimt • Joghurt  
CHF 39

## KÄSEAUSWAHL

### Chäsbueb Käse

Chutney • Früchtebrot  
CHF 21

## DESSERTS

### Apfel und Strudel

Apfel • Vanille • Zimt • Trauben •  
Frischkäse  
CHF 18

### Nocciola Piemonte

Piemonteser Haselnuss • Birne • Griess •  
Dunkle Felchlin Schokolade  
CHF 19

# Deklaration

Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen  
können, informieren Sie gerne unsere  
Mitarbeitenden.

Thon • Spanien oder Vietnam

Kalb • Schweiz

Wachtel • Frankreich

Jakobsmuschel • USA

Rind • Argentinien

Gambero Rosso • Italien

Heilbutt • Norwegen

Foie • Frankreich

Poularde de Bresse • Frankreich

Hirsch • Deutschland

Eier • Schweiz

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

NIVÖ WOI

Genuss<sup>2</sup>