

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 a la „Wellington“

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

KÄSEAUSWAHL

Chäsueb 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

Chäsueb 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 • Brombeerdressing

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

Chäsueb 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.