



WIR HABEN

Offen

Jeden Tag ab 11:00 Uhr

NEVI'S

MACH EINE

Reservation

055 210 07 09

SALATE

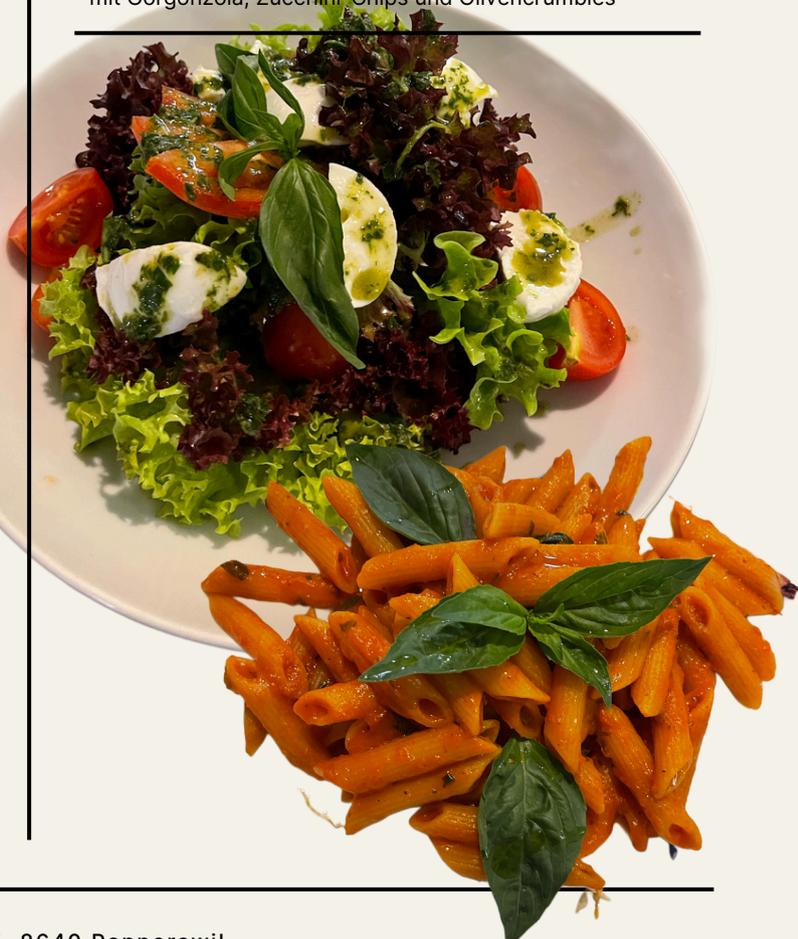
Gemischter Salat	10.50
Thunfischsalat	18.-
mit frisch mariniertem Thunfischfilet, Cherrytomaten, frischen Gurken und gemischtem Blattsalat mit Dressing nach Wahl.	
Cesar Salat	20.-
Hausgemacht mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, gehobeltem Parmesan, knusprigen hausgemachten Croutons, Cherrytomaten, frischen Gurken, gemischtem Blattsalat und unserer frischen Caesar-Dressing.	
Griechischer Salat	17.-
mit Fetakäse, Cherrytomaten, Gurken, schwarzen und grünen Oliven, frischem Blattsalat und Dressing nach Wahl.	
Nevi's Exotischer Salat	22.-
mit mariniertem Lachs, aromatisiertem Frischkäse, Blattsalat, Mango, Granatapfel, Avocado und Dressing nach Wahl.	
Mozzarella Salat	18.-
mit frischer Bufala-Mozzarella, Tomatensortiment, Blattsalat und Balsamico.	

VORSPEISEN

Burrata	14.-
mit hausgemachtem knusprigem Brot, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	
Bruschetta	14.-
mit hausgemachtem knusprigem Brot, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und frischem Mozzarella.	
Rindertatar	26.-
mit Stracciatella, Tomatenconfit und schwarzem Trüffel.	
Rinder-Carpaccio	20.-
mit Rucola, Parmesan, Frischkäse und Balsamico	
Vitello Tonnato	17.-
Kalbsfleisch mit Thonsauce, Kapern und Bratensauce.	
Frisches Thunfischtatar	24.-
mit mariniertem Avocado, Schnittlauch und Butterbrot	
Lachs-Carpaccio	18.-
mariniert mit Brotchips, Mango und Zucchini-Sauce.	

ERSTE GÄNGE

Penne mit Tomatensauce und Basilikum	21.-
Spaghetti Aglio	22.-
Olio, Peperoncino, Brokkoli und aromatisiertem geriebenem Brot.	
Spaghetti mit Garnelen	26.-
Cherrytomaten und Limetten	
Ravioli mit Ricotta	28.-
Spinat und Buttercreme, mit Cherrytomaten.	
Gnocchi di Patate	25.-
mit Gorgonzola und Walnüssen	
Gebackene Gnocchi di	25.-
Patate alla Sorrentina	26.-
Risotto	26.-
mit Steinpilzen und Käsecreme	
Risotto "Sapore di Mare"	28.-
mit Meeresfrüchten	
Risotto	25.-
mit Gorgonzola, Zucchini-Chips und Olivencrumbles	





WIR HABEN

Offen

Jeden Tag ab 11:00 Uhr

NEVI'S

MACH EINE
Reservation

055 210 07 09

HAUPTGERICHTE

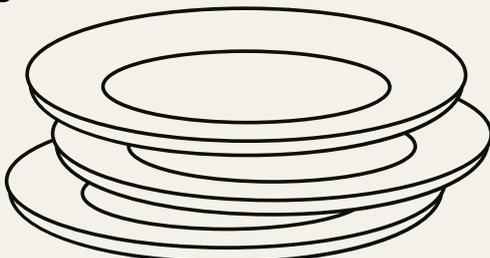
- Rinder-Entrecote vom Grill** 33.-
mit Maldon-Salz, gebackenen Mix-Kartoffeln und saisonalem Gemüse.
- Rinder-Tagliata** 35.-
mit gebackenen Mix-Kartoffeln und sautiertem Gemüse
- Kalbsplätzli mit Pilzsauce** 35.-
mit gebackenen Mix-Kartoffeln und Zucchini-Karotten-Sauté
- Putenpikatine** 27.-
mit Zitronensauce und Kartoffelpüree.
- Poulet Schnitzel** 28.-
mit Pommes
- Lachsfilet im Topf** 30.-
mit Zitronensauce, Dill, Cherrytomaten und Kartoffelpüree.
- Thunfischsteak** 33.-
paniert mit Seseam, mit Sojasauce, gegrillten Lilakartoffeln und Gemüse
- Gebackene Forelle** 30.-
im "verrückten Wasser" mit Kartoffeln und sautiertem Gemüse
- Frittierte Calamari** 28.-
mit Pommes



BEILAGEN

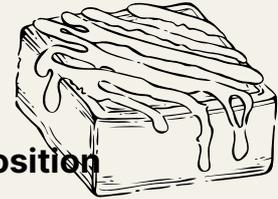
12.- pro Portion

- Gebackene Mix-Kartoffeln**
- Pommes**
- Sautiertes Gemüse**
- Gebackenes Gemüse**
- Gegrillter Gemüse-Mix**



DESSERTS

- Tiramisu-Komposition** 13.-
- Dreier Schokoladenmousse** 14.-
- Hot Brownie mit Glace nach Wahl** 13.-
- Pistazien Cheesecake** 14.-
- Panna Cotta mit Frucht-Coulis** 14.-



GLACE

- Coupe Ticino** 11.-
feine Komposition aus Zitronen Sorbet, Vanille und Erdbeer Glace
- Coupe Danemark** 11.-
Feines Vanille-Glace mit Chocosauce und Rahm
- Coupe Hot Berry** 11.-
Vanille Glace übergossen mit heissen Waldbeeren und mit Rahm
- Bananasplit** 11.-
Vanille Glace und Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern und Chocosauce
- Meringue Glacée** 11.-
Schweizer Spezialität aus Vanille und Erdbeer Glace mit Meringue
- Coupe Waldheim** 11.-
Eine Glacevariation aus Erdbeer- und Vanille- Glace garniert mit Früchten
- Coupe Stracciatella** 11.-
Eine süsse Verführung aus Stracciatella Glace und Chocosauce
- Coupe Vio** 11.-
Pistazien, Erdbeer und Vanilleglace garniert mit gehackten Pistazien
- Frappés** 8.50