

# NÜNI

Vom Quartier fürs Quartier. Mit viel Liebe servieren wir euch grossartige Gerichte und leckeren Wein. Eine Speisekarte, welche der aktuellen Jahreszeit entspricht, Wein von Winzern unseres Vertrauens und alles mit ganz viel Liebe serviert.

Unsere Gerichte werden aus regionalen, frischen Zutaten gekocht. Wir verwenden ausschliesslich Produkte, hinter denen wir stehen können. Und wir entschleunigen mit einem Menü, das komplett nach Slow Food-Standards\* zubereitet wird. Am Wochenende bringen wir zudem die Brunch Kultur nach Altstetten – für frühe Vögel und genauso für Langschläfer.

\*Slow Food (engl. slow «langsam» und food «Essen») wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fast Food.



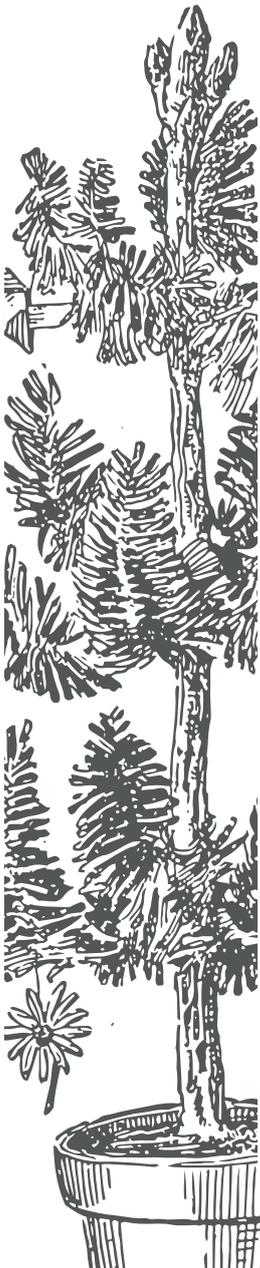
## TAVOLATA

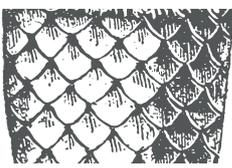
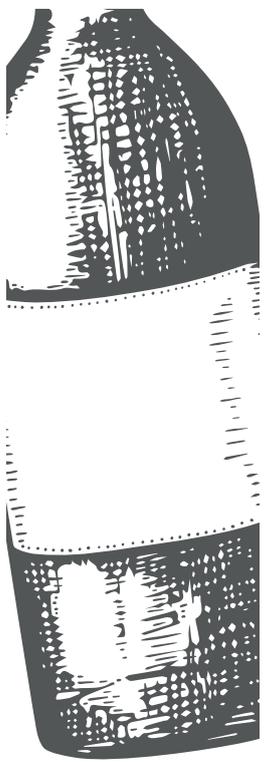
Viele kleine Leckereien statt individueller Menüs sind Ausdruck einer Kultur, die das genussvolle Teilen des Essens zelebriert.

Lasst euch von einer Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, Hauptspeisen mit Beilagen und Desserts aus der Nüni-Küche überraschen.

ab 4 Personen  
CHF 69.– pro Person

Für Kinder 50%, bis 12 Jahren, die Kinder Portion ist inkl. Kinder Dessert.





# NÜNI

## VORSPEISEN

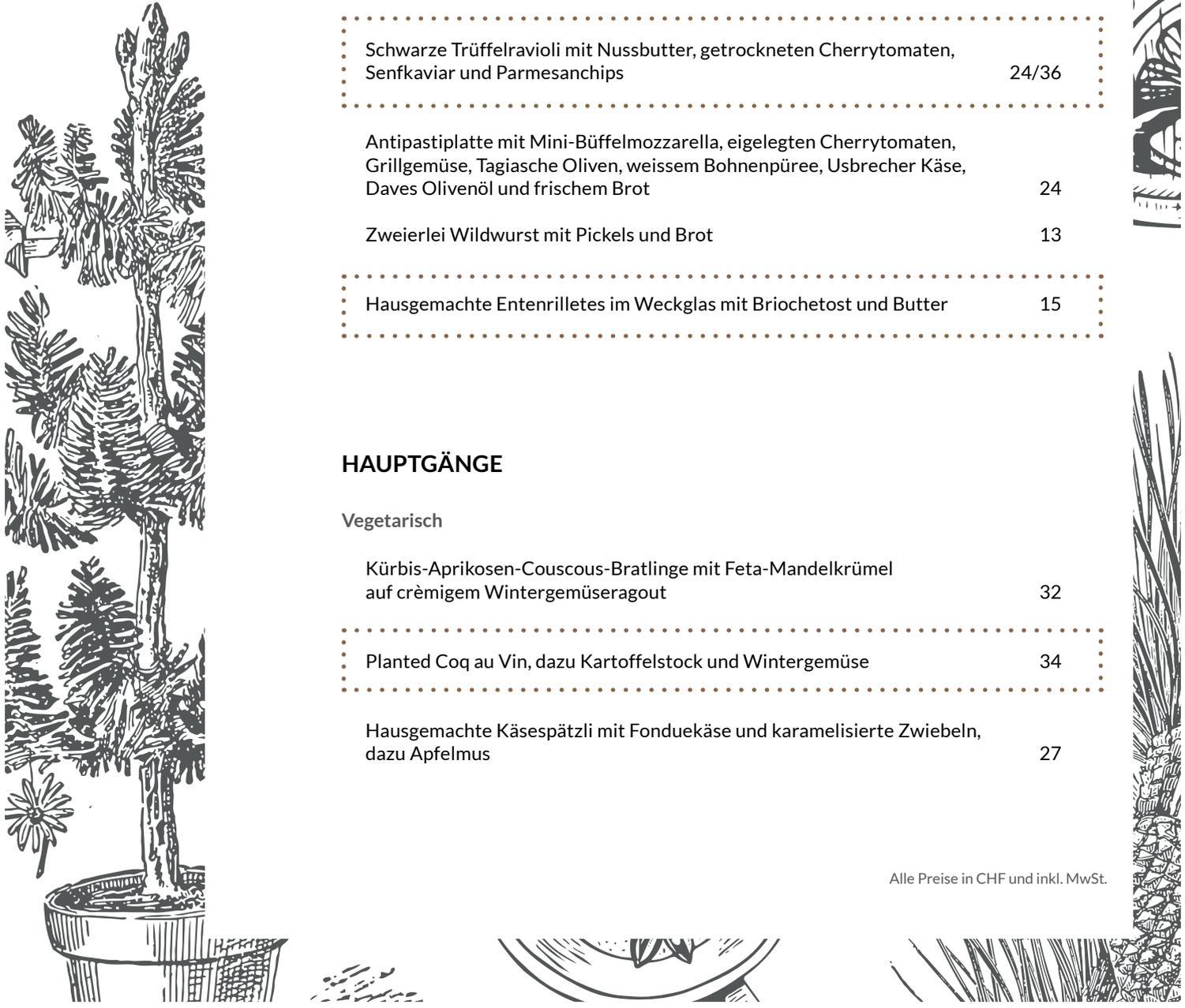
Saisonale Tagessuppe	11
Gemischter Salat in der Schüssel mit Trauben und Kernen an einem Birnen-Senfdressing	9
Rindfleisch Tatar mit Gartenkräutern, Zwiebeln Kapern und Essiggurken, dazu Butter und Brot	24/32
Blätterteigkissen mit Meerrettich-Rüebli-Lax auf Nüsslisalat mit Birnen-Senfdressing	16
Schwarze Trüffelravioli mit Nussbutter, getrockneten Cherrytomaten, Senfkaviar und Parmesanchips	24/36
Antipastiplatte mit Mini-Büffelmozzarella, eigelegten Cherrytomaten, Grillgemüse, Tagiasche Oliven, weissem Bohnenpüree, Usbrecher Käse, Daves Olivenöl und frischem Brot	24
Zweierlei Wildwurst mit Pickels und Brot	13
Hausgemachte Entenrilletes im Weckglas mit Briochetost und Butter	15

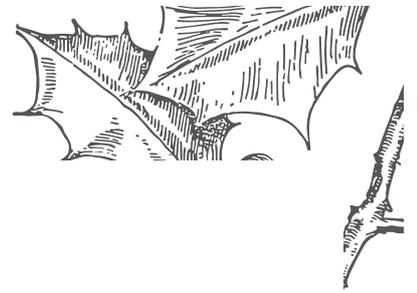
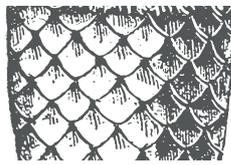
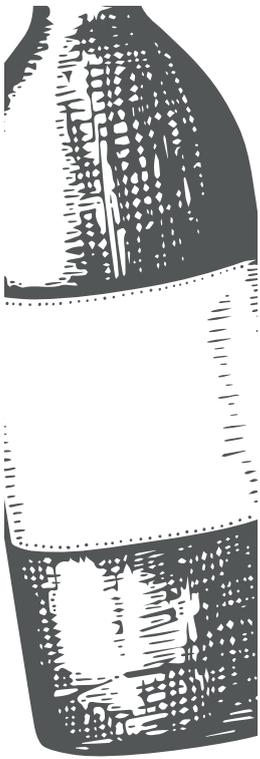
## HAUPTGÄNGE

### Vegetarisch

Kürbis-Aprikosen-Couscous-Bratlinge mit Feta-Mandelkrümel auf cremigem Wintergemüseragout	32
Planted Coq au Vin, dazu Kartoffelstock und Wintergemüse	34
Hausgemachte Käsespätzli mit Fonduekäse und karamalisierte Zwiebeln, dazu Apfelmus	27

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.





# NÜNI

## HAUPTGÄNGE

### Fleisch

Geschmortes Kalbsbäggli in Rotweinjus dazu Kartoffelstock und Wintergemüse	46
Schweinskrustenbraten mit Rotweinsauce an Apfel-Rotkraut mit Spätzli	34
Lammragout an Kräuter-Pflaumenjus mit Kürbis-Aprikosen Couscous, karamellisierten Zwiebeln und Mandeln	39
Gehacktes vom Rind mit Hörnli, dazu Apfelmus	29

## DESSERT

Henris Caramelpudding mit Krokant	9
Doppelter Schoggikuchen mit Orangencrème	10
Apfel-Zimt-Cheesecake im Glas mit Cassissauce	10
«Rosemarie's» Blutorangencrème (Moro)	9

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Deklaration:  
Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz bei unseren langjährigen Partnern: Trockenfleisch, Berglamm, Schwein: Macelleria Zanetti, Poschiavo. Wollschwein, Angus Beäef, Damhirsch, Lamm: Holzen Fleisch, Ennetbürgen. Omoso Rind (Piemonteserrind): Jumi, Emmental.z Poulet, Schwein, Rindfleisch: Metzgerei Angst, Zürich. Gemüse & Früchte: Marinello, Zürich. Fisch und italienische Spezialitäten: Augustus Commestibles Zürich. Käse, Milchprodukte, Eier: Chäs & Co, Bergdietikon. Käse, Raclette und Fondue: Jumi, Emmental.

