Alle unsere Produkte stammen aus biologischem Anbau
außer Rheinfischen und Wild

NYD [dänische Herkunft]
Die Einladung, einfaches Vergnügen zu geniessen, ist
daher ein unverzichtbarer Bestandteil von « Hygge ».
Genießen Sie ein gemütlichen Moment des Teilens,
ganz im Hier und Jetzt.

NETTOPREISE IN EURO, INKLUSIVE STEUERN UND SERVICE.
GEMÄSS DEN BESTIMMUNGEN DES DEKRETS NR. 2025-141 VOM 13. FEBRUAR 2025 VERPFLICHTEN SICH DAS
RESYAURANT Nyd UND SEINE LIEFERANTEN AUF DIE FRANZÖSISCHE HERKUNFT ALLE IHRER FLEISCHPRODUKTE.
WENN SIE AN EINER ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN,
TEILEN SIE DIES BITTE BEI IHRER BESTELLUNG EINEM MITGLIED DES TEAMS MIT.

NYD
table à vivre

CHEF JULIEN SCHAFFHAUSER

MENU EXPÉRIENCE

LASSEN SIE SICH VOM CHEFKOCH AUF EINE ENTDECKUNGSREISE DURCH UNSERE REGION FÜHREN

5 GÄNGE 89€

SPEISE MIT 5 WEINBEGLEITUNG 12CL 56€

MENU CARTE

NACH IHRER WAHL

VORSPEISE + HAUPTEISE + DESSERT 69€

SPEISE MIT 3 WEINBEGLEITUNG 12CL 36€

SPEISE MIT 3 ALKOHOLFREIER BEGLEITUNG 24€

KINDERMENÜ 30€

Minced beef steak mit Kartoffelpüree und Ofengemuse

-

Eine Kugel Eis

FLEISCHSTÜCKE VON UNSEREN BAUERNHOFEN

WENN SIE EIN STÜCK FLEISCH ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN MÖCHTEN

Schweinekotelett vom Hof Freydt Drouan, auf Heu gebraten
Stück Ca. 600g
80€ für Zwei

Rinderfilet vom Bauernhof „La Bouille“
Stück Ca. 700 g
95 € für Zwei

VORSPEISE

Rheinfisch-Frikadellen, Kürbis und Stangensellerie

Kürbiscremesuppe, „Bargkass“ von Myriam und Croutons

Gemüsepastete von „Fair’ Ma Part“ und Safrangelee

Pâté en croûte aus den Schweinen vom Hof Moulin d’Elsa, Senfmarmelade mit Salbei **+5€**

HAUPTSPEISE

**BEGLEITET VON KRÄUTERIGE KARTOFFLEPÜREE,
GEBRATENEM GEMÜSE UND SAISONALER SALAT**

Rheinfish aus dem Fang von Jérémy nach Müllerinart, montierte Butter mit Thymian

Fleischnacka vom Rind, Beilage „Brocoli cima di rapa“ und Buchweizen vom Bauernhof Fuchs, Minzbrühe

Pak-Choi, Agastache, Gartenspinat

Kalbsbratwurst vom Bauernhof Bournemottes, Rosmarin

KÄSEPLATTE AUS DEM TAL, SAISONALES KONDIMENT
(als Alternative zum Dessert oder gegen einen Aufpreis von +5 €)

DESSERT

Dampfnudeln, im karamellisierte Äpfel und Miso-Eis

Gedämpfte Haselnussküchlein, Eis mit Sichuan-Pfeffer **+5€**

Pochierte Quitte von Jean-Pierre, Hanfpraliné und Thymian-Eis

Cheesecake mit Ziegenquark von „L’Orée du Bois“ und Portulak aus dem Garten