

Aperitiv und Cocktail Partys

Traditioneller Aperitiv

Ihre Gäste haben die Wahl zwischen den üblichen Apéro Marken wie z.B. Martini, Rossi, Cynar, Campari sowie Orangensaft und Mineralwasser.

Es wird nach Verbrauch abgerechnet.

Schweizer Aperitiv

Ihre Gäste geniessen einen spritzigen Weisswein aus unserem Angebot z.B. einen feinen Waadländer, dazu gibt es Fruchtsäfte wie Orangensaft, Tomatensaft.

Zur Auswahl stehen Weine im Offenausschank und Flaschenweine.

Internationaler Aperitiv

Sie verwöhnen Ihre Gäste mit den beliebten Drinks und weiteren internationalen Getränken. Blanc Cassis, sowie Mischgetränke wie, Gin Tonic, Wodka Orange, Whisky Cola usw.

Es wird nach Verbrauch abgerechnet.

Bowlen Saisonbowlen

Saison Bowlen – Maibowle, Erdbeerbowle, kalt Ente, Waldmeisterbowle, oder haben Sie ein Geheimrezept, wir bereiten Ihre Bowle nach Ihren Wünschen zu.

Gala Aperitiv

Der Aperitiv mit der festlichen Note. Wir stellen Ihren Gästen gerne eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Champagner oder Schaumweine zur Verfügung. Natürlich, mit Orangenjus oder mit feinen Aromen.

Es wird nach Verbrauch abgerechnet

Wir sind sicher, dass Sie einen spannenden und gelungenen Apéro geniessen werden. Ihre Gäste schätzen einen feinen Einstieg in die Festivitäten.

Apérobeilagen und kleine Snacks

Apéro Beilagen

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	pro Gast	Fr. 2.00
Oliven und Salzmandeln, Mozzarella Kugeln	pro Gast	Fr. 5.00
Amuse bouches; Käse, Schinken, Ei, Thon	per Stück	Fr. 1.50
de Luxe; Tartar, Rauchlachs, Crevetten	per Stück	Fr. 2.00
Canapés; Schinken, Eier Thon, Spargel	¼ per Stück	Fr. 1.50
de Luxe Tartar, Rauchlachs, Crevetten	¼ per Stück	Fr. 2.00
Mini Chäschüechli, Schinkengipfeli, Frühlingsrollen, Wurstweggen	per Stück	Fr. 1.80
Mini Pizzas	per Stück	Fr. 2.00

Auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen gerne den Apéro, bei idealen Wetterverhältnissen, auf unserer Terrasse, im Wald oder sonst an ausser-gewöhnlichen und originellen Orte.

Feine Suppen zum Anfangen

Cremsuppen Fr. 6.50

Kürbiscrèmesuppe (Saisonal)
Broccolicrèmesuppe
Spargelcrèmesuppe
Tomatenrèmesuppe
Steinpilzcrèmesuppe

Suppen Fr. 5.50

Bouillon Royale
Bouillon mit Flädli
Bouillon mit Mark
Bouillon mit Gemüseeinlage

Vorspeisen

Salate

grüner Salat	Fr. 5.50
grüner Salat mit Ei	Fr. 6.50
Saisonsalat wie Nüssli mit Ei	Fr. 9.50
gemischter Salat	Fr. 7.50
Waldorfsalat (Selleriesalat mit Nüsse und Früchte)	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 8.50
Nestelsalat (feine Saisonsalate mit geräucherten Entenbrust Streifen)	Fr. 12.50
Salat mit hausgemachter Pastete und Terrine	Fr. 13.50

kalte Vorspeisen

Florida Cocktail	Fr. 10.50
Hors d'Oevre Teller	Fr. 16.50
Bündner Teller	Fr. 14.50
Crevettencocktail	Fr. 9.50
Kanadischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr. 14.50

warme Vorspeisen

hausgemacht Tortellini an Rahmsauce	Fr. 10.50
Lothringer Zwiebel- Käsekuchen	Fr. 5.50
gefüllte Pastetchen mit frischen Pilzen an Rahmsauce	Fr. 9.50
Seezungenfilets an Weissweinsauce, Trockenreis	Fr. 13.50
Fischchnusperli mit Tartarsauce	Fr. 9.50
Pangasiusfilets gebraten mit Mandeln, Wildreis	Fr. 12.50

kalte Teller ab 10 Personen

Aufschnitteller Fr. 16.50
feiner Aufschnitt
garniert mit frischen Saisonsalaten

Roastbeefteller Fr. 24.50
zartes Roastbeef mit
hausgemachter Tartarsauce
und frischem Saisonsalat garniert

Bündner Teller Fr. 22.50
Bündner Rohschinken und Bündnerfleisch
mit frischem Saisonsalat garniert

warme Gerichte - Buffet Service (Bedienung ab Buffet)

heisser Beinschinken im Brotteig
Kartoffelsalat
Fr. 26.00

heisser Fleischkäse aus dem Ofen
Kartoffelsalat
Fr. 19.50

heisser Beinschinken
Kartoffelsalat
Fr. 22.50

Menuvorschläge Tellerservice ab 10 Personen

Menu 1 Fr. 25.50

Suppe oder Salat

Schweinsgeschnetzeltes „Casimir
mit Früchten garniert
im Trockenreisring

Menu 3 Fr. 23.50

Suppe oder Salat

Schweinskotelette Zigeuner Art
Röstikroketten

Menu 5 Fr. 26.50

Suppe oder Salat

Schweinschnitzel
an Champignonsrahmsauce
Pommes frites oder
Butternudeln, Kalbsschnitzel Fr. 33.50

Menu 7 Fr. 28.50

Suppe oder Salat

gespickter Rinsbraten moderne Art
Kartoffelstock
Gemüsebouquet

Menu 9 Fr. 19.50

Tagessuppe

heisser Fleischkäse
frisch aus dem Ofen
Kartoffelsalat

Menu 2 Fr. 22.50

Suppe oder Salat

Schweinsvoressen Grossmutter Art
Butternudeln, Kalbsvoressen Fr. 29.50

Menu 4 Fr. 26.50

Suppe oder Salat

Schweinsgeschnetzeltes
an Steinpilzrahmsauce
Butternudeln, Kalbgeschnetzeltes Fr. 33.50

Menu 6 Fr. 30.50

Suppe oder Salat

Schweinscarrébraten modern Art
Kartoffelstock
Gemüsebouquet
Kalbscarrébraten Fr. 39.50

Menu 8 Fr. 22.50

Suppe oder Salat

Ungarisches Saftgoulasch
Butterspätzli

Menu 10 Fr. 22.50

Tagessuppe

Schinken im Brotteig
Kartoffelsalat

Bankett Menuvorschläge ab 10 Personen

11/12

Menu 1 Fr. 39.00

Schweinsfilet „Wellington
Croquetten oder Gratin
Gemüsebouquet

Menu 2 Fr. 38.50

Schweinsfilet am Stück gebraten
an roter Currysauce
Eierspätzli oder Wildreismix
Gemüsebouquet

Menu 3 Fr. 34.50

Schweinssteak vom Grill
an Morchelrahmsauce
Croquetten oder Butternudeln
Gemüsebouquet

Menu 4 Fr. 32.50

Schweinskronenbraten
an Orangensauce
Kartoffelstock oder Butternudeln
Gemüsebouquet

Menu 5 Fr. 38.50

Kalbsfilet Medaillons „Prinzesse
auf Spargelspitzen mit Sauce Bénaise
Kartoffelgratin oder Wild Reismix

Menu 6 Fr. 33.50

Schweinsbraten vom Nierstück und
Rindsbraten Rosmarinsauce
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock
Gemüse Variation

Menu 7 Fr. 33.00

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
Butternudeln oder Reis
Gemüse Variation

Menu 8 Fr. 58.50

Kalbsfilet aus dem Ofen
Morchelrahmsauce
Croquetten oder Butternudeln
Gemüse Variation

Menu 9 Fr. 42.50

Kalbsbraten vom Nierstück
Steinpilzrahmsauce
Croquetten oder Butternudeln
Gemüse Variation

Menu 10 Fr. 32.50

Rinsschmorbraten
Rosmarinsauce
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock
Gemüse Variation

Menu 11 Fr. 36.50

Kalbsschnitzel an feiner
Champignonsrahmsauce
Butternudeln

Menu 12 Fr. 36.50

Kalbsschnitzel paniert
Pommes frites
Gemüsebouquet

Menu 13 Fr. 43.50

Roastbeef mit Sauce Bénaise
Croquetten oder Kartoffelgratin
Gemüse Variation

Menu 14 Fr. 49.50

Rindsfilet aus dem Ofen
mit Sauce Bénaise
Croquetten, Pommes frites oder Kartoffelgratin
Gemüse Variation

Unser Hit

Fondue chinoise Fr. 34.50

Rind, Schwein, Truten

reich garniert mit
verschiedenen hausgemachten Saucen
Essiggurken, Silberzwiebeln, Mixed Pickel
Pommes frites
Trockenreis

chinoise Bouillon mit Sherry

Das Fleisch ist extra dick geschnitten – bei uns bekommen Sie kein Papier aufgetischt!!



Gedek für Fondue Chinoise

Unsere Klassiker

Käse Fondue classic das klassische Hausrezept	à discretion	pro Person	Fr. 24.00
Appenzeller Fondue mit Gruyèrekäse und Appenzellerkäse	à discretion	pro Person	Fr. 26.00
Fondue moitié moitié mit Gruyèrekäse und Vacherin Fribourgeois	à discretion	pro Person	Fr. 28.00
Feines Schweizer Raclette mit allem drum und dran	à discretion	pro Person	Fr. 24.50

Das festliche Buffet - unser Hit

Ab 25 Personen

Broccolicrèmesuppe

kaltes Buffet

Geräucherte Forellenfilets, Kanadischer Rauchlachs,
hausgemachte Pastete, Terrine, Crevetten mit Cocktailsauce,
Roastbeef, Rohschinken,
Garnituren mit Früchte, Meerrettichschaum,
Tartarsauce, Cocktailsauce, Preiselbeersauce

4 verschiedene Salate mit 2 Dressings

verschiedene Brote Toast und Butter

warmes Buffet

Schweinsnierstückbraten Rosmarinsauce
Kartoffel Gratin und Butternudeln
Gemüse Bouquet

Dessertbuffet

Eine Dessertvariation Surprise

Schweinsnierstückbraten Rosmarinsauce

Fr. 58.50

mit Roastbeef Sauce Bénaise

Fr. 68.50

mit Roastbeef Sauce Bénaise
und Schweinsnierstückbraten Rosmarinsauce

Fr. 78.50

Spezielles

**Wir kreieren für Vegetarier ein feines Menu,
fragen sie danach, wir beraten Sie gerne.**

Feine Desserts zur Auswahl

frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm	Fr. 7.50
kleiner Coupé Maison	Fr. 7.00
kleiner Eiskaffee	Fr. 6.50
kleiner Coupé Dänemark	Fr. 6.50
Panna Cotta mit warmen Beeren	Fr. 6.50
Cassata mit Rahm	Fr. 6.50
Eistorte	Fr. 5.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 9.00
Zwetschgenorbet mit Vieille Brune	Fr. 9.00
Frucht- oder Quarktorte	Fr. 5.50
Zuger Kirschtorte	Fr. 5.50
Choco Mousse braun oder weiss	Fr. 7.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 5.50
Tiramisu	Fr. 7.50
Cassata mit Rahm	Fr. 6.50
Eistorte	Fr. 6.50

geniessen Sie unser einmaliges Dessertbuffet

Dessert Buffet	pro Person	Fr. 15.50
Eine grosse Auswahl von frisch zubereiteten Cremes, Torten, und weiteren Süssigkeiten		
Käse Buffet	pro Person	Fr. 14.50
Eine feine Spezialität mit feinen Käsesorten, Birnen, Nüssen und diverse Brotsorten		
Dessert und Käsebuffet	pro Person	Fr. 19.50
das perfekte Dessert Buffet vereint		

Die Preise verstehen sich pro Person inklusive MwSt. Unser Fleisch ist aus der Region oder der Schweiz

Preisänderungen vorbehalten

Grüsse aus den Toggenburger Alpen

Das Nestel Team