



LASSEN SIE SICH VON DER BRUNNEN-NIXE INSPIRIEREN

*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST
ODER LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!**

*

2 GÄNGE NACH WAHL

70.– SFR

3 GÄNGE NACH WAHL

88.– SFR

4 GÄNGE NACH WAHL

106.– SFR

5 GÄNGE NACH WAHL

124.– SFR

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

172.– SFR

*

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte beziehen wir hauptsächlich aus der Umgebung/Region. Wir achten darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt. Wir geben ihnen gerne detaillierte Informationen über möglich Allergene in den einzelnen Gerichten.



*

DIE ERSTE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

**Tatare vom Lugnezer Saibling mit Orangenhüppen
und Ofenfenchel**

*

**Roastbeefröllchen mit Kartoffelchips
und Salsa verde**

*

**Alpkäsemousse mit Kräutersalat
und Paprikasablés**

*

**Lachsschinken von Luzis Kalb mit Spargel
und Himbeercreme**

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Kresserisotto mit Misoxer Lachs
und Versamer Wachtelei

*

Spargelcremesuppe mit Rohschinkenstrudel
und Vanilleschaum

*

Brennesselravioli mit Zitronensauce
und Pinienkernen

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*
DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE
*

Variation von Simons Spiegelschaf
mit Frühlingszwiebelgnocchi

*

Luzis Kalbssteak mit Spargelrisotto
und Thymian Zitronenjus

*

Zander im Cartoccio

*

Zweierlei von Peters Rind mit Kartoffelravioli
und Liebstockpesto

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Erdbeertörtchen mit Holunderblütensorbet
und Pistaziensauce**

*

Dreierlei vom Rhabarber

*

Elviras Schokovariation

*

**Franciacortaparfait mit Beeren
und Zitronengebäck**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*