



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

*

**Tartare vom Lugnezer Saibling mit Knusperhüppen
und Karottencreme**

*

**Mariniertes Wagyrind mit Kartoffelkrapfen
und Mojosauce**

*

**Alpkäsestrudel mit Cicorino Rosso
und gepickelten Äpfeln**

*

**Alpschwein Rohschinkenroulade mit Spinatsalat
und Dörrtomaten**

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Zitronen Rosmarinrisotto
mit mariniertem Misoher Lachs

*

Minestrone „Matthias“

*

Bärlauchravioli mit Valser Camembert
und Tomatenschaum

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Zweierlei von Simons Spiegelschaf
mit Bärlauchrisotto

*

Luzis Kalbssteak mit Alpkäsegnocchi
und Kressebutter

*

Confiertes Zander mit Venerereis
und gebackenem Broccoli

*

Rindsfilet mit Valendaser Trüffel, Gersotto
und Lorbeerjus

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Erdbeer Sauerrahm Vacherin Glace
mit Limettencreme

*

Dörraprikosentarte mit Tonkabohneneis
und Balsmicosauce

*

Dreierlei von der Schokolade

*

Ingwerparfait mit Rhabarber
und Pistaziengebäck

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*