



LASSEN SIE SICH VON DER BRUNNEN-NIXE INSPIRIEREN

*

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

*

2 GÄNGE NACH WAHL

76.– SFR

3 GÄNGE NACH WAHL

94.– SFR

4 GÄNGE NACH WAHL

112.– SFR

5 GÄNGE NACH WAHL

130.– SFR

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

178.– 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

*

Gazpachio mit confiertem Zander
und Vinegar Kartoffelchips

*

Tatare vom Rind mit Alpkäseschaum
Cassis Chutney und Versamer Wachtelei

*

Falscher Thunfisch mit Avocado
Ingwersorbet und Chilisauce

*

Tomaten Peperonitörtchen
mit Grillzucchini und Rohschinken

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Tomaten Vanillerisotto mit Burrata
und Ruccola Pesto

*

Eierschwämmiravioli mit Schnittlauchsauce

*

Basilikumsuppe mit Pinienkern Frischkäsecken
und Paprikaöl

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*
DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE
*

**Lugnezer Saibling mit lauwarmem Karotten Kartoffelsalat
und Gurkenrelish**

Luzis Kalbssteak „Tonnato“
mit Zitronen Gnocchi und Kapern

**Rindsfilet aus dem Green Egg mit Melonenrisotto
und Vervene creme**

Kräuter Lammrücken mit Parmigiana
und weisser Tomatensauce



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Mirabellentarte mit Mandelkrokanteis
und Tonkabohnensauce

*

Waldbeer Pistazien Vacherin Glace
mit Limettencreme

*

Grüntee Creme Brulée mit Zitronen Kokossorbet
und Nektarinenragout

*

Schoko Brombeerdessert „Elvira“

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*