



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

*

Lugnezer Saiblingsröllchen

mit Frischkäse und gepickelten Radieschen

*

Alpkäsecrepe mit fermentierter Quitte und Baumnussvinaigrette

*

Pouletroulade mit Kräuterschwamm und Dörrtomaten

*

Rindstatare mit Röstzwiebelschaum und pochiertem Ei

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Bärlauchrisotto mit Lachscarpaccio
und Zitronenconfit

*

Längster Ravioli Graubündens

*

Rote Kartoffel Salbeisuppe
mit Rohschinkenkräpfen

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Rindsfilet vom Green Egg mit Spargelgnocchi
und Zitronenthymianjus

*

Confierter Zander mit Venerereis
Arezer Safran und Ingwerkarotten

*

Luzis Kalb mit Kresserisotto
und Morchelsauce

*

Zweierlei von Simons Spiegelschaf
mit Tortilla und Mojo

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Dörraprikosen Mandel Vacherin Glace
mit Espressocreme

*

Schokodessert mit Himbeersorbet
und Korianderkrokant

*

Dreierlei von der Zitrone

*

Pistazien Milles Feuilles mit Erdbeeren
und Orangencurd

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*