



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

*

Sushi vom Lugnezer Saibling
auf Gemüsesalat

*

Alpkäse Panna Cotta mit eingelegtem Kürbis
und Baumnusscrumble

*

Pastramiröllchen mit Hummus
und gepickelten Karotten

*

Wagyubällchen mit Senfschaum
und Tapiokachips

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Kräuter Gersotto mit Ofenzwiebel
und Valendaser Trüffel

*

Geschmorte Kartoffelsuppe
und knusprigem Brasatoravioli

*

Wirsingravioli „Carbonara“

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Lamm aus dem Green Egg mit BBQ Sauce
und Röstzwiebelgnocchi

*

Luzis Kalb „sous vide“ mit Calvadosrisotto
und gebackenem Gemüse

*

Zanderstrudel mit Lauchcreme
und Zitonenpesto

*

Rindsfilet mit fermentiertem Knoblauch
und Dörrotomatengratin

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Giandujatörtchen mit Baileyseis
und Dörraprikosencreme**

*

**Sauerrahm Limettenmousse mit Himbeer Rosensorbet
und Pistazienhüppen**

*

Dreierlei von Karamell und Nuss

*

**Crem Bruleé mit Schoko Orangenblütensorbet
und Orangen**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*