



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

*

Lugnezer Saibling „in Carpione“

*

Vitello Tonnato Matthias 2.0

*

Alpkäsemousse auf Datteltomatenbruschetta
mit Spinatsalat

*

Geeiste Burrata mit Basilikum und Zitrone
auf Rindscarpaccio mit Olivenchip

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Himbeerrisotto mit Rosenschaum

und Pfeffer Popcorn

*

Tomate Mozzarella Ravioli

mit Balsamico Pinienkernsauce

*

Gazpacho mit Gemüse Fritto Misto

und Valser Sauerrahm

*

Pasta «Brunnen»

Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Peters Rind vom Green Egg mit Tomaten

Parmesanluft und Ruccolarisotto

*

Im Rauch gegarter Misoxer Lachs

auf Kartoffelsalat

*

Kalbstagliata mit Zuccinipiccata

und schwarze Thymiantaglierini

*

Simons Spiegelschaf mit fermentiertem Knoblauch

Alpkäse und Kartoffelsaltinbocca

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

„Pfirsich Melba Elvira“

*

**Sauerrahmmouse mit Brombeersorbet
und Minzcrumble**

*

Schoko Aprikosendessert

*

**Mirabellentarte mit Panna cotta Glace
und Ingwersauce**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*