



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

*

Lachsschinken vom Alpschwein
mit Reibekuchen und Schalottencreme

*

Marinierter Lugnezer Saibling
mit Apfel Randensalat

*

Alpkäsefonduta mit gebackenem Wurzelgemüse
und Quittenchutney

*

Hirschburger mit Duett von der Birne

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Kastanienrisotto mit eingelegtem Hirsch
und Preiselbeeren

*

Kürbis Tonkabohnensuppe mit Blaukrautstrudel
und Kürbiskernöl

*

Trüffelravioli mit Steinpilzsauce
und Wachtelei

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*
DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE
*

Simons Spiegelschaf mit Nusspolenta
und gepickelten Karotten

*

Luzis Kalb mit Blauburgunderrisotto
und Topinambur

*

Confierter Zander mit Ananaskraut
und Kartoffel Kardamonstampf

*

Angeräuchertes Rind mit Meerrettichnocchi
und Wirsing

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Süssweinsabayon mit Tonkabohneneis
und Baumnussgebäck

*

Boskop Sauerrahmdessert
mit Mandel Zimtstreusel

*

Pistazienkrokantparfait
mit zweierlei von der Zitrone

*

Schokotörtchen mit Malagaeis
und Orangensalat

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*