



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

*

**Marinierter Lugnezer Saibling mit Randencarpaccio
und Apfel Wasabisorbet**

*

**Topinambur Steinpilztörtchen mit Trüffelcreme
und Alpschweinschinken**

*

**Gebackener Alpkäse mit eingelegtem Kürbis
und Portweifeigen**

*

**Praline vom Rind mit Federkohl
und geräuchtem Eigelb**

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Sauerkrautrisotto mit Hauswurst
und Curryschaum

*

Kürbis Cappelletti mit Amaretti
und Tonkabohnensauce

*

Weisswein Schalottensuppe
mit Rauchlachs Frischkäseköbchen

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*
DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE
*

Rindsfilet vom Green Egg
mit Lauch Gersotto und Fonduta

*

Geräucherter Zander mit geschmortem Chinakohl
und Birnen Lorbeersauce

*

Luzis Kalbssteak mit Sauerrahmgnocchi
und glasierten Kardamom Karotten

*

Zweierlei von Simons Spiegelschaf mit Tortilla
und schwarzem Knoblauch

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Tonkabohnen Creme Brulé mit Traubensorbet
und Yuzubisquit**

*

**Schokoparfait mit Orangen
und Caramel**

*

Dreierlei von der Kastanie

*

Sauerrahm Boskopdessert mit Baumnussstreusel

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*