



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

*

Vitello Tonnato „Matthias“

*

Carpaccio von Peters geräuchertem Rind
mit gepickelten Kirschen und Sellerie

*

Burrata mit Fregola Sarda, Pistazienpesto
und Balsamicoerdbeeren

*

Lugnezer Saibling „Hugo Style“

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Aprikosen Rosmarinrisotto mit Rohschinken
und Brie creme

*

Carbonararavioli mit Spinat
und knusprigen Alspeck

*

Geräucherte Paprikasuppe mit gebackenem Wachtelei
und Ziegenfrischkäse

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

**Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelnest
und Ratatouilles**

*

**Confierter Zander mit Venerreis
Zitronenchutney und Erbsenschaum**

*

**Luzis Kalbssteak vom Green Egg mit Quarkgnocchi
Bundkarotten und Majoranjus**

*

**Simons Spiegelschaf aus dem Ofen
mit Curryrisotto und gebackenem Broccoli**

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Aprikosentarte mit Panna cottaeis
und Mandelsauce

*

Schwarzwälderdessert „Elvira“

*

Sauerrahm Limettenmousse mit Erdbeeren
und Holunderblütensorbet

*

Himbeer Vanilleparfait mit Pistazienmoos
und Passionsfruchtcreme

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*