



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

*

Lachscarpaccio mit Ceviche vom Saibling
und gebackenem Gemüse

*

Vitello Tonnato „Matthias“

*

Alpcheesecake mit Aprikosen Rosmarinchutney
und Favebohnen

*

Siedfleischtatare mit Croutons, Wachtelei
und Zitronen Ingwercreme

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Erdbeer Pfefferrisotto mit Kalbsschinkenröllchen

*

Basilikumsuppe mit knusprigen Zitronen Pinienkernecken

*

Curry Hauswurstravioli mit Peperonisauce

*

Pasta «Brunnen»

Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Variation von Simons Spiegelschaf
mit Parmigiana und Kartoffelsaltimbocca

*

Zweierlei von Luzis Kalb mit Dörrtomatenrisotto
und Rucolapesto

*

Geräucherter Zander mit Meerrettichkartoffeln
und Ofenkarotten

*

Rind mit Brennnesselkruste, Gemüsegnocchi
und Kräuterjus

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Holunderblütenmousse mit Limetten Minzsorbet
und Erdbeeren**

*

Schwarzwälder 2.0

*

Aprikosen Pannacotta Vacherin Glace

*

**Nektarinentartes mit Tonkabohnen Amarettoeis
und Himbeercoulis**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*