



LASSEN SIE SICH VON DER BRUNNEN-NIXE INSPIRIEREN

*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST
ODER LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!**

*

2 GÄNGE NACH WAHL

78.– SFR

3 GÄNGE NACH WAHL

97.– SFR

4 GÄNGE NACH WAHL

116.– SFR

5 GÄNGE NACH WAHL

135.– SFR

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

185.– 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 Informationen über möglich Allergene in den einzelnen Gerichten.



*

DIE ERSTE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Duett von Zander und Saibling
mit Sesamcracker und Yuzucreme

*

Alpkäsewaffel mit dreierlei Füllungen
und gepickelten Pastinaken

*

Rindstatare mit Zwiebeltarte
und Kartoffel Thymianschaum

*

Gefüllte Süsskartoffel mit Wintersalat
und Apfelvinaigrette

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Schmorzwiebel Weissweinsüppchen

mit „Chrukapuna“

*

Brasato Ravioli mit Safran

und Merlotsauce

*

Carbonararisotto

mit gebackenem Eigelb

*

Pasta «Brunnen»

Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

**Apfelschwein mit cacio e pepe Gersotto
und Paprikacreme**

*

**Tataki vom Misoher Lachs
mit Wurzelgemüse und Erdnussauce**

*

**Zweierlei von Luzis Kalb mit Senfgnocchi
und Ofenkarotte**

*

**Rindsfilet mit Randen Baumnußrisotto
und Sauerrahm**

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Pistazien Dörraprikosen Vacherin Glace
mit Maraschinocreme

*

Warmes Schokotörtchen mit Orangeneis
und Grand Mariner Caramel

*

Earl Grey Creme Brulée mit Bergamottesorbet
und Schokocookies

*

Cremeschnitte „ Elvira“

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*