



## 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**

\*

**Carpaccio vom Lugnezer Saibling**  
mit Rhabarbertatar und Limettenvinaigrette

\*

**Tiki Taki von Peters Lachschen und Spargel**

\*

**Alpkäse Caramelköpfl**  
mit gepickelten Äpfeln und Rosmarinbrezel

\*

**Törtchen vom Rind und Frühlingszwiebeln**  
mit Tomaten Vanilleschaum

\*



\*

## **DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE**

\*

**Erdbeerrisotto mit Frischkäsepraline**

und Minzöl

\*

**Rauchauberginen Ravioli**

mit Mojosauce

\*

**Spargel Zitronensuppe mit pochiertem Ei**

und Rohschinkenprussien

\*

**Pasta «Brunnen»**

Überraschung nach Tagesangebot

\*



\*

## **DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE**

\*

**Peters Kräuterrind mit Ofenkarotten**  
und Zitronen Sauerrahmrizotto

\*

**Zander im Cartoccio**  
mit Frühlingsgemüse

\*

**Luzis gefüllte Kalbspiccata mit Estragon**  
geschmolzenen Tomaten und Rieslingtroffie

\*

**Zweierlei von Simons Spiegelschaf mit Brenneselpesto**  
und gebackenen Gnocchi

\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

**Hugo Vacherin Glace**  
mit Proseccogelee

\*

**Weisses Moccaparfait mit Pistazienkrokant, Kirschrahm**  
und Schokowürfel

\*

**Dreierlei von der Erdbeere**

\*

**Rhabarber-Mandeltörtchen mit Himbeer Rosenglace**  
und Ingwersauce

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*