



## 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**

\*

**Lila Misoxer Lachs auf karamellisiertem Apfelparpaccio**  
mit gebackenem Rosenkohl

\*

**Knuspriger Alpkäse mit eingelegtem Kürbis**  
und Birnensenf Chutney

\*

**Hirschburger im Brioche mit Portweifeigen**  
und Kastaniencreme

\*

**Zwiebel Tarte Tatin mit Parmesaneis**  
und Alpschweinschinken

\*



\*

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

\*

**Kürbis Tonkabohnenrisotto mit Safier Hauswurst**  
und Preiselbeerschaum

\*

**Trüffelravioli mit Selleriecreme**  
und Versamer Wachtelei

\*

**Steinpilzsüppchen mit Blätterteighaube**

\*

**Pasta «Brunnen»**  
Überraschung nach Tagesangebot

\*



\*

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

\*

**Rindsfilet mit Rotwein Zwetschgenrisotto  
und Schmorkürbis**

\*

**Lugnezer Saibling mit Kastaniengnocchi  
und Sanddornsauce**

\*

**Offene Lasagne mit Luzis Kalb  
und gebackenem Broccoli**

\*

**Heimisches Wild mit herbstlichen Beilagen**

\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

**Gravensteinerstrudel mit Baumnusskrokanteis**  
und Vanillesahne

\*

**Zwetschgen Mandel Vacherin Glace**  
mit Zimtsauce

\*

**Schoko Kastaniendessert**

\*

**MoscatoSabayon mit Pistazieneis**  
und Brombeergebäck

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*