



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

*

**Pulled Burger vom Kalb mit Colslaw
und Versamer Wachtelei**

*

**Saiblingstatare auf Apfel Zimtmerringue
und Belugalinsen**

*

**Getrüffelte Apkäsetarte mit Topinamburcreme
und Steinpilzvinaigrette**

*

**Dörrbirnenstrudel mit Rohschinken, Schwarzwurzel
und Glühweinreduktion**

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Orangen Lebkuchenrisotto

mit Schoko Leberterrine

*

Riesling Sternanissüppchen mit Zandercapuns

und Kartoffelstroh

*

Schmorzwiebelravioli mit Hauswursträdli

und Federkohl

*

Pasta «Brunnen»

Überraschung nach Tagesangebot

*



DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

*

**Tataki vom Misoxer Lachs auf Wurzelgemüseragout
und Mandarinenchutney**

*

**Zweierlei von Luzis Kalb mit roter Harissapolenta
und Lauch**

*

**Pata Negra Medaillon mit Wirsingrisotto
und Chorizojus**

*

**Rindsfilet vom Green Egg mit Hagebutten Baumnussgnocchi
und Fichtensauce**

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Karamell Baumnusstartes mit Orangen
und Schokolade**

*

**Bergamotte Pistaziendessert
mit Himbeercoulis**

*

**Giandujamousse mit Apfel Koriandersorbet
und Totenbeinli**

*

**Läckerliparfait mit Mandarinen
und Yuzucurd**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*