



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

*

Überbackenes Rindstatare mit Versamer Wachtelei
und Herbstsalat

*

Gebackener Alpkäse mit eingelegtem Kürbis
und zweierlei von der Birne

*

Geräucherter Lugnezer Saibling mit Meerrettich
und Süsskartoffelsalat

*

Marinierter Hirsch mit Pilzflammkuchen

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Zwetschgenrisotto mit Saltinbocca vom Alpschwein
und Zwiebelconfit

*

Apfel Weissweinsuppe mit Gorgonzolaschaum
und Selleriechips

*

Wildbolognese mit Haselnussgnocchi
und Wirsing

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Heimisches Wild mit seinen Beilagen

*

Duett von Luzis Kalb mit Gemüsepiczokel

*

Confiertes Zander mit Venerereis

Peperonicreme und Zitronenpesto

*

Rindsmedaillon mit fermentiertem Knoblauch

Alpkäserisotto und geschmortem Blaukraut

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Kastanienparfait mit Zwetschgenkompott
und Schoko Rumsauce

*

Zitonedessert mit Americanotraubensorbet
und Koriandermeringues

*

Gravensteinerstrudel mit Amarettiis
und Vanillesauce

*

Lorbeercreme brulée mit Birnensorbet
und Haselnussgebäck

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*