



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

*

Carpaccio vom marinierten Hirsch

mit fermentiertem Knoblauch und gebackenem Steinpilz

*

Tatare vom geräuchertem Lugnezer Saibling

mit Apfel Randencreme und Kartoffelplätzchen

*

Alpkäse Amarettistrudel

mit Zwetschgen und eingelegtem Kürbis

*

Hotdog vom Brüner Alpschwein

mit Kabissalat und Senfglace

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Gnocchi mit Wildbolo, Sauerrahmschaum
und Äpfeln

*

Kürbis Kastanienrisotto
mit Frischkäse Preiselbeerpraline

*

Steinpilz Sternanissuppe
unter der Blätterteighaube

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Heimisches Wild

mit herbstlichen Beilagen

*

Luzis Kalbsspiess mit Dreierlei vom Mais

und BBQ Sauce

*

Confiertes Zander mit Wirsingravioli, sautierten Pilzen

und Williams Zitronensauce

*

Rindsfilet mit Ofenrands, Kartoffelschaum

und Nocinosauce

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Apfeltarte mit Malagaglace
und Mandelcreme

*

Kastaniendessert
mit Americanotraubensorbet

*

Moscato Tonicsabayone
mit Sanddornglace und Orangenstreusel

*

Weisses Schoko Orangenblütenparfait mit Zwetschgen
und Brownies

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*