



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
*

Lugnezer Saibling mit Tomatenmeringues
auf Safranforelle und Fenchelsorbet

*

Hanf Panna Cotta mit Spargel
und Quinoiasalat

*

Tatare vom marinierten Kalb in Orangenkrokant
mit zweierlei Blumenkohl

*

Club Sandwich „Matthias“

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Vanille Spargelsuppe mit Morchelstrudel
und Himbeeröl

*

Pistazienravioli mit Rhabarber
und Mojitogel

*

Erdbeerrisotto mit Balsamicoschaum
und Valendaser Trüffel

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Gitzi und Frühlingsgemüse aus dem Ofen
mit Bärlauchrisotto

*

Gebratener Zander mit Kressecreme
und gepufftem Buchweizen

*

Luzis Kalbssteak mit Pinienkernkruste
und Spinat Mascarponecannelloni

*

Dry Aged Rindsfilet mit Spargel
und Kartoffelterrine

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Sauerrahm Limettenmousse mit Erdbeeren
und Holunderblütensorbet**

*

Variation von der dunklen Schokolade

*

**Franciacortaparfait mit Rhabarber
und Ingwerkuchen**

*

**Moscato sabayon mit Veilcheneis
und Feingebäck**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*