



## 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**

\*

**Misoxer Lachs „Aperol Spritz Style“**

\*

**Mini Kalbsburger mit Spargel, Valser Camembert  
und Himbeer Balsamicochutney**

\*

**Knusprige Alpkäsebällchen mit Avocado  
und Rhabarber**

\*

**Tataki vom Rind mit Frühlingsgemüsesalat  
und Erbsen Wasabicreme**

\*



\*

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

\*

**Rhabarberisotto mit Erdbeerpesto  
und Pfeffercrumble**

\*

**Carbonara Ravioli mit Frühlingszwiebeln**

\*

**Zitronen Basilikumsuppe mit Frischkäsekrapfen  
und Tomatenöl**

\*

**Pasta «Brunnen»  
Überraschung nach Tagesangebot**

\*



\*

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

\*

**Rindstagliata mit Kartoffel Parmesancreme, Ruccola  
und geschmolzenen Tomaten**

\*

**Lugnezer Saiblingsröllchen mit Fenchelgemüse  
und Dillgnocchetti**

\*

**Luzis Kalbssteak mit Kräuterwaffeln, Kohlrabiragout  
und Currysauce**

\*

**Simons Spiegelschaf aus dem Ofen  
mit Paprikarisotto und gebackenem Broccoli**

\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

**Rhabarberküchlein mit Ingwer Limetteneis  
und Meringues**

\*

**Schwarzwälderdessert „Elvira“**

\*

**Dreierlei von der Erdbeere**

\*

**Tiramisuparfait mit Dörraprikosenkompott  
und Mandelkrokant**

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*