



## 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**

\*

**Alpcheese Cake mit Cranberrys**  
und Bundkarotten an Baumnussdressing

\*

**Vitello Tonnato „Matthias“**

\*

**Saibling Aprikosenröllchen mit Fenchel**  
und Rosmarinfoccacia

\*

**Tatare vom Spiegelschaf mit Verveine**  
Erdbeeren und Balsamicocreme

\*



\*

## DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

\*

**Basilikumrisotto mit Burrata**  
und geschmolzenen Datteltomaten

\*

**Tzatzikisuppe mit Knuspertaschen**

\*

**Himbeerravioli mit Paprikacreme**  
und Pistazienkrokant

\*

**Pasta «Brunnen»**  
Überraschung nach Tagesangebot

\*



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

**Variation von Simons Spiegelschaf**  
mit Curry Senfrisotto

\*

**Luzis Kalbssteak mit Frischkäse Dörrotomatengnocchi**  
und kandierten Oliven

\*

**Fritto misto von Seefisch und Gemüse**  
mit Zitronen Kräuterdipp

\*

**Peters Rind aus dem Green Egg mit Ofenauberginen**  
und Thymianpesto

\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

„**Schwarzwälder Lisa**“

\*

**Milles Feuilles von Caramel und Aprikose**

\*

**Erdbeertiramisu mit Eierliköreis  
und Milchschockganache**

\*

**Limetten Quarktörtchen mit marinierten Beeren  
und Holunderblüten Moscatosorbet**

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*