



## 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**

\*

**Röstzwiebelcannelloni mit Rindstatar  
und Pastinaken**

\*

**Bällchen vom geräucherten Saibling mit knusprigem Federkohl  
und Erdnusscreme**

\*

**Dreierlei von Kürbis und Nuss**

\*

**Alpkäse Raclette mit gepickelten Randen  
und Apfelvinaigrette und Lachsschinken**

\*



\*

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

\*

**Blaukrautrisotto mit Taleggio**  
und würzigem Kalbsspiesschen

\*

**Geschmorte Topinambursuppe mit gebackener Hauswurst**  
und Steinpilzöl

\*

**Hirschraviolone mit Hagebuttensauce**  
und Haselnuss

\*

**Pasta «Brunnen»**  
Überraschung nach Tagesangebot

\*



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

**Confierter Zander mit Curryrisotto**  
und Vogelbeere

\*

**Variation von Luzis Kalb mit Rahmwirsing**  
und Emmental Kartoffel

\*

**Zweierlei von Simons Spiegelschaf mit Polentaschaum**  
und Ofenlauch

\*

**Rindssteak mit Gemüsekrokette**  
und Sriracha Sauce

\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

**Kastanientiramisu mit Espresso Kardamonsorbet**  
und eingelegten Birnen

\*

**Boskoptarte mit Haselnuss Krokantglace**  
und Dörraprikosencreme

\*

**Zimt Creme Brulée mit Quitten Honigsorbet**  
und Baumnussgebäck

\*

**Baileys Parfait mit warmen Schoko Amarettiküchlein**  
und Orangencurd

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*