



LASSEN SIE SICH VON DER BRUNNEN-NIXE INSPIRIEREN

*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST
ODER LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!**

*

2 GÄNGE NACH WAHL

65.– SFR

3 GÄNGE NACH WAHL

79.– SFR

4 GÄNGE NACH WAHL

93.– SFR

5 GÄNGE NACH WAHL

106.– SFR

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

145.– 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

*

Marinierter Misoxer Lachs mit Kartoffelcreme
und gepickeltem Gemüse

*

Rindstatare mit Atrischocken
Miriams Wachtelei und Trüffel

*

Pilzflan mit Salatherzen
Baumnussvinaigrette und Brotchips

*

Gebackener Alpkäse mit mariniertem Kürbis
und Feigenchutney

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Zwetschgen Zitronenrisotto mit Frischkäse
und gebackenem Salbei

*

Renatos Pilzravioli
mit Schnittlauchsauce und Haselnüssen

*

Peperoni Paprikasüppchen mit Himbeerschaum
und Gorgonzolaknusper

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Peters Rind mit Pilzkruste
und Kräutergnocchi

*

Gebratener Lugnezer Saibling mit Rosmarinrisotto
und Apfel Weissweinsauce

*

Luzis Kalb mit Burrataravioli
Tomatenpesto und Basilikumsauce

*

Simons Spiegelschaf im Heu mit Senfkartoffeln
und Ofenzucchini

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Zitronen Heidelbeertraum

*

**Zwetschen Korianderstrudel mit Pralineneis
und Espressosauce**

*

Schokolade !

*

**Creme Brullée mit Cassis Moscatosorbet
und Schokogebäck**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*