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

*

Milles feuilles vom Misoxer Lachs und Trüffel
mit Versamer Wachtelei und Pilzcreme

*

Röllchen vom Prättigauer Wagyu Rind
mit Wirsing und Linsensaltat

*

Rahmalpkäsemousse mit knusprigem Gewürzbrot
und Silvias Quittenchutney

*

Kalbslebermousse mit Schokohippen, Orangen
und Glühweinsauce

*

*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

Sauerkraut Franciacortasuppe
mit Hauswurstweggen

*

Gestreifte Ravioli vom geräucherten Lugnezer Saibling
mit Apfelsauce und Wasabi

*

Café Kardamonrisotto mit Alpscheinspieschen
und Mandelpesto

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*

*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Heinzenberger Dammhirsch mit Haselnussgnocchi,
Kürbis und Dörrzwetschgen

*

Zweierlei von Peters Rind mit Ofenzwiebel
und Pilzpolenta

*

Pochierter Zander mit Ei, Rahmwirsing
und blauem Kartoffelstock

*

Luzis Kalb aus der Kiste mit Orangen Rosmarinrisotto
und Balsamico

*

*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Leckerliparfait mit Mandarinen
und Schoko Earl Greysauce

*

Dreierlei vom Apfel

*

Giandujamousse mit Haselnusskrokant
und Dörraprikosen

*

Panna Cotta mit Zwetschgen
und Zimtgebäck

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*