



LASSEN SIE SICH VON DER BRUNNEN-NIXE INSPIRIEREN

*

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

*

2 GÄNGE NACH WAHL

59.– SFR

3 GÄNGE NACH WAHL

76.– SFR

4 GÄNGE NACH WAHL

89.– SFR

5 GÄNGE NACH WAHL

105.– SFR

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

138.– SFR

*

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte beziehen wir hauptsächlich aus der Umgebung/Region.
Wir achten darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt.



*

DIE ERSTE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

**Variation vom Lugnezer Saibling mit bunten Randen
und Wasabi**

*

**Luzis Kalbstatare mit rotem Zwiebelconfit
Mirjams Wachtelei und warmen Pfefferschaum**

*

**Medaillon vom Brüner Alpschwein mit Pfifferlingen
Senfcreme und Kartoffelnest**

*

**Peters caramelisierter Ziegenfrischkäse
mit Lorbeereis und schwarzen Nüssen**

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

**Gravensteinerrisotto mit Leberwürstchen
und gebackenen Zwiebeln**

*

Sreinpilzcremesuppe unter der Blätteteighaube

*

**Blaukrautravioli mit Hirschragout
und Kastaniensauce**

*

**Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot**

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Simons Spiegelschaf im Cartoccio

*

**Luzis Kalb vom Green Egg mit Rosmarin Zitronenrisotto
und Kürbisgemüse**

*

**Pochiertes Rind auf Gemüseminestrone
und Frischkäsecreme**

*

**Zander „sous Vide“ mit gebackener Avocado
und Tomatenpesto**

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Baumnuss Krokantparfait mit Zwetschgenkompott
und Schokowürfel**

*

**Kastanientörtchen mit Giandujakern
Tonkabohnen Kirscheis und Americanotraubensorbet**

*

Gravensteiner Sauerrahmdessert mit Mandelstreusel

*

**Vanille Zitronen Creme Brulé mit Heidelbeersorbet
und Marzipantörtchen**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*