



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. Wir geben ihnen gerne
detaillierte Informationen über möglich Allergene in den einzelnen Gerichten.



*

DIE ERSTE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Marinierter Misoxer Lachs mit Fichtencreme

Reibekuchen und gepickelten Kohlrabi

*

Luzis Kalbsbattuta mit Avocado

ingelegten Tomaten und Olivenstaub

*

Rahmalpkäsekrapfen mit Spargelsalat

und Himbeergelée

*

Tacco mit mariniertem Rind, Artischocken

und Senfcreme

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

**Rhabarberisotto mit gepfeffertem Zander
und Erdbeerpesto**

*

**Spargelcremesuppe mit Alpschwein Crespelle
und Frischkäseschaum**

*

Ossobuccoravioli mit Liebstöckel und Wachtelei

*

**Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot**

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

**Simons Spiegelschaf mit Bärlauchrisotto
und Ofenkarotten**

*

**Luzis Kalb vom Salzstein mit Rucolagnocchi
Mojosauce und Gemüsestreifen**

*

**Lugnezer Saibling mit Kartoffel Spargelragout
und Zitronen Koreanderconfit**

*

**Peters Rind aus dem Green Egg mit Knoblauch Alpkäseravioli
und frischem Spinat**

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

**Zitronen Ingwer Meringues mit Mandeleis
und Rhabarberkompott**

*

**Holunderblütenmousse mit Balsamico Erdbeeren
und Vanillesorbet**

*

Dreierlei von Caramel und Nuss

*

**Schokotorte Matthias mit Sauerrahm
und Himbeer Rosensorbet**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*