



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

*

Renatos Pilzcarpaccio mit mariniertem Hirschtartare
und Schalottenschaum

*

Zopf von Saibling und Zander mit Apfel Meerrettich Panna Cotta
und Randen

*

Gebackener Brüner Alpkäse mit schwarzen Nüssen
und eingelegtem Kürbis

*

Kleine Alpschweintagliata mit würzigem Wirsingsalat
und Honig Senfsauce

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG DER NIXE

*

**Arturs flambierte Kürbissuppe mit hausgemachtem Lammschinken
und Kastaniennocken**

*

**Valendaser Zwetschgenrisotto mit Danielas geräuchertem Ziger
und mariniertem Rind**

*

**Reh ravioli mit Holundersauce
und knusprigem Speck**

*

**Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot**

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG DER BRUNNEN-NIXE

*

Zander sous vide mit Pastinaken-Vanillesauce
und Venerereis

*

Gefülltes Rind mit Steinpilzen
getrüffelter Selleriecreme und kleinen Kartoffeln

*

Luzis Kalb vom Salzstein mit Kürbis-Pfefferrisotto
und Kürbiskernpesto

*

Simons Spiegelschaf vom Heu und Stein
mit Lauch-Kartoffelgratin

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Warmes Schokotörtchen mit Giandujakern
Kastanieneis und Heidelbeersauce

*

Dreierlei vom Valendaser Apfel

*

Orangenblüten Sauerrahmmousse mit Zwetschgenkompott
Baumnussstreusel und Nocinoeis

*

Pistazienkrokantparfait mit caramelisierten Mirabellen
und Tonkabohnenhüppen

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*