

FRÜHLINGSMENÜ *SPRING MENUE*

Panna cotta

Spargel / Vinaigrette / Sakura (G)

Asparagus / vinaigrette / Sakura

Suppe

Blumenkohl / Curry / Heilbutt geräuchert (D/G)

Cauliflower / curry / smoked halibut

Ravioli

Hausgemachte Ravioli / Limone (A/C/G)

Homemade ravioli / limone

Kalbsteak

Pilze / Risotto / Kohlrabi (G)

Steak of veal / mushrooms / risotto / turnip cabbage

Käse oder süsse Überraschung

Cheese or sweet surprise

3 Gänge Menü 84

4 Gänge Menü 94

5 Gänge Menü 104

Weinbegleitung

Wine recommendation

3 Gänge 30 / 4 Gänge 45 / 5 Gänge 58

oder

Raritäten Weine 3 Gänge 50 / 4 Gänge 70 / 5 Gänge 90

VORSPEISEN STARTERS

Wunderbrunnen-Salat

Blattsalat / Rohkost / Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)
Leaf lettuce / raw vegetables / house dressing / french dressing
12

Blattsalat

Haus Dressing / French Dressing (C/L/M/O)
Leaf lettuce / house dressing / french dressing
10

Pochiertes Ei

Spinat / Trüffelbutter / Rahm (C/G/M)
Poached egg / spinach / truffles butter / cream
14.5

Tatar

Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast / Kräutersalat (A/M/G)
Beafsteak / tartar / swiss cheese / butter / toast / herb salad
23

Hausgemachte Nudeln

Gebratene Entenleber / Spargel / Rahm (A/C/G)
Homemade pasta / roast duck liver / asparagus / cream
27.5

Suppe

Kohlrabi / Frischkäse (G)
Turnip cabbage/ soup
12

Brunnenkresse / Lachs (D/G)
Watercress / salmon / soup
16.5

KLASSIKER WUNDERBRUNNEN SPECIALS

Rindstatar

Belper Knolle / Butter / Toast (A/M/B)
Beefsteak tatar / swiss cheese / butter / toast
38

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Rahmsauce / Pilze / Rösti (A/G)
Sliced veal / Zurich style / cream sauce / mushrooms / roesti
43.5

Kalbshaxe

Nudeln (A/C/G)
Knuckle of veal / noodles
38

VEGETARISCH VEGETARIAN

Spargelrisotto

Mascarpone (G)
Risotto / Asparagus / mascarpone
22

Hausgemachte Nudeln

Burrata / Balsamico Tapenade (A/C/G)
Noodles / Burrata / Balsamico
19

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Lammnierstück

Lyoner Kartoffel / Bohnen (G)

Saddle of lamb / roasted Potatoes with onions / garden beans

46.5

Rindsfilet 160g / 220g

Risotto / Gemüse / Portweinjus (G)

Fillet of beef / risotto / vegetables / Port wine sauce

56 / 66

mit Enterleber / *with duck liver* + 7.00

Royal Lachsrückenfilet

Spargel / Frühlingskartoffel / Orangen-Senf-Honig Vinaigrette (D/L/M)

Royal fillet of salmon / baby potatoes / orange-mustard-honey sauce

44

Entrecôte vom Schweizer Weiderind

Teriyaki / Pilze / Gemüse / Kartoffeln (F/N)

Entrecôte of beef / Teriyaki sauce / vegetables / potatoes

49.5

Liebe Gäste,
hier finden Sie alle Informationen zur Herkunft der Lebensmittel und die
ausführlichen Allergenebezeichnungen.

A

Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

B

Krebstiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi

C

Eier

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eier aller Geflügel- und Vogelarten

D

Fische

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Alle Fischarten und Kaviar

E

Erdnüsse

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

F

Sojabohnen

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

G

Milch

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch aller Säugetiere

H

Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien

L

Sellerie

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

M

Senf

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

N

Sesam

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. **O**

Schwefeldioxid und Sulfite

In Konzentrationen von mehr als
10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr als insgesamt
vorhandenes SO₂

P

Lupine

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

R

Weichtiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Schnecken, Abalone, Oktopus,
Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln,
Austern

Fleischherkunft:

Kalb Schweiz
Fisch Norwegen / Nordatlantiv
Rind Schweiz / Irland
Lamm Australien