



WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE



ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Lassen Sie sich durch unsere Küche verwöhnen und wählen Sie unsere Glasweise-Weinempfehlung zu jedem Gang!

3 Gänge

Menü 84

+Raritätenweine 30

++Upgrade Raritätenweine 50

4 Gänge

Menü 98

+Raritätenweine / 45

++Upgrade Raritätenweine / 70

5 Gänge

Menü 108

+Raritätenweine / 58

++Upgrade Raritätenweine / 90

WIR WÜNSCHEN VIEL GENUSS UND FREUDE!

Alle Preise in chf und inklusive gesetzlicher MwSt.



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

VORSPEISEN

STARTERS

Nüsslisalat* Ei / Haus Dressing / French Dressing

Lamb's lettuce / egg / house dressing / french dressing / 12 (C/G/L/M)

Nüsslisalat* Croûtons / Baumnüsse / Trauben / Birnen / Haus Dressing

Lamb's lettuce / bread croûtons / walnuts / grapes / pear / french dressing / 12 (A/G/H/L/M)

Wunderbrunnen-Salat* Blattsalat / Rohkost / Haus Dressing / French Dressing

Leaf lettuce / raw vegetables / house dressing / french dressing / 12 (C/L/M/O)

Blattsalat* Haus Dressing / French Dressing

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

Panna cotta* Blumenkohl / hausgemachtes Kräuteröl

Panna cotta / cauliflower / homemade herb oil / 19 (G/M)

Tatar* Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast

Beefsteak / tartar / "Belper Knolle" cheese / butter / toast / 23 (A/M/G)

Hirsch Carpaccio* / Kürbis-Olivenöl / Parmesan / Trauben / Sakura

Deer carpaccio / pumpkin olive oil / Parmesan cheese / grapes / Sakura / 24 (G/H)

Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm

Poached egg / spinach / truffle butter / cream / 16 (C/G/M)

Kartoffel-Lauchsuppe* Hirschlandjäger

Potato leek soup / smoked deer sausage / 14 (A/G)

Kürbissuppe* Curry

Pumpkin soup / curry / 12 (G)



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Edelschweinkotelett* "Hofmetzgerei Volkart" Rotweinbutter / Bratkartoffeln / Gemüse
Deluxe porc chop / red wine butter / roasted potatoes / vegetable / 49 (A/C/G/L/M)

Tatar* Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast
Beefsteak / tartar / "Belper Knolle" cheese / butter / toast / 38 (A/M/G)

Kalbsfiletmedaillons* Marronsauce / Trauben / Tagliatelle
Medaillons of fillet of veal / chestnut sauce / grapes / tagliatelle / 54 (A/C/G)

Rindsfilet* Portweinjus / Kartoffeln / Wirsinggemüse
Fillet of beef / Port wine sauce / roasted potato / savoy cabbage / 160gr 56 / 220gr 66 (G/L)

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes* Rösti
Minced veal "Zurich Style" / Roesti / 43.5 (A/G)

Hirschhaxe* Gemüse-Rotweinsauce / Spätzli
Knuckle of deer / vegetable red wine sauce / spaetzle / 38 (A/C/G/L)

Rehnerstück* Ginrahmsauce / Rotweinbirne / Weissweinpfeffer / Rotkraut / Rosenkohl / Spätzli
Steak of venison / Gin cream sauce / red wine pear / white wine apple / red cabbage / Brussels sprouts / spaetzle / 46 (A/C/G/L)

Thunfischsteak* Kräuter-Gemüsevinaigrette / Reis
Steak of tuna / herb vegetable vinaigrette / rice / 42 (D/L/M)

Wild & fleischlos* Ginrahmsauce / Rotweinbirne / Weissweinpfeffer / Rotkraut / Rosenkohl / Spätzli
Gin cream sauce / red wine pear / white wine apple / red cabbage / Brussels sprouts / spaetzle / 21 (A/C/G/L)

Alle Preise in chf und inklusive gesetzlicher MwSt.



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

Allergene & Deklaration

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

Fleisch- und Fischherkunft

Schweiz: Schwein / Rind / Kalb
Argentinien: Rindsfilet
Österreich & Neuseeland: Wild
Irland: Lachs