



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
+ Weinbegleitung 30
++Upgrade Raritäten 50

4 Gänge

Menü 98
+ Weinbegleitung / 45
++Upgrade Raritäten / 70

5 Gänge

Menü 108
+ Weinbegleitung / 58
++Upgrade Raritäten / 90

WIR WÜNSCHEN VIEL GENUSS UND FREUDE!



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

VORSPEISEN

STARTERS

Cheesecake* Kräuteröl / Sakura

Cheesecake / herb oil / Sakura / 18 (A/C/G)

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

Lamb's lettuce / bread croûtons / walnuts / grapes / goat cheese / french dressing / 16 (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* Parmesan / Serrano Rohschinken

Panna cotta / Parmesan cheese / Serrano raw ham / 19 (G/M)

Tatar* Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast

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

Kalbs-Carpaccio* / Zitronen-Olivenöl / Parmesan / Orangenfilets / Sakura

Veal carpaccio / lemon olive oil / Parmesan cheese / orange / Sakura / 24 (G/H)

Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm

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

Ravioli* Sbrinz / Baumnüsse / Ricotta

Ravioli / Sbrinz cheese / walnuts / ricotta cheese / 24 (A/C/G)

Rüebli-Süskartoffelsuppe* Speckchips

Carrot sweet potato soup / bacon / 14 (G)

Crèmesuppe* Zwiebeln

Onions cream soup / 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)

Kalbssteak* Morchelsauce / Tagliatelle / Tomätli
Steak of veal / morel sauce / tagliatelle / tomatoes / 50 (A/C/G)

Rindsfilet* Portweinjus / Weissweinisotto / Gemüse
Fillet of beef / Port wine sauce / white wine risotto / vegetable / 160gr 56 / 220gr 66 (G/L)
+Upgrade Entenleber / duck liver / 7

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes* Rösti
Minced veal "Zurich Style" / Roesti / 43 (A/G)

Geschmortes Kalbskopfbäggli* Gemüse-Rotweinsauce / Tagliatelle
Braised veal cheeks / vegetable red wine sauce / tagliatelle / 38 (A/C/G/L)

Forellenfilet* Jus parisienne / Kartoffeln / Spinat
Fillet of troute / jus Parisienne / potatoes / spinach / 38 (D/G/)

Ravioli* Sbrinz / Baumnüsse / Ricotta
Ravioli / Sbrinz cheese / walnuts / ricotta cheese / 36 (A/C/G)

(A/C/G/L)



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