



# 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

### **Spargelsalat\* geräuchertes Forellenfilet / Frühlingsdressing**

*Asparagus salad / smoked fillet of trout / spring dressing / 23 (C/D/G)*

### **Frühlingscrème\* Salat/ Kohlrabi / Spargel / Radieschen / Tomätli**

*Spring cream / salad / turnip cabbage / asparagus / garden radish / tomato / 19 (C/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)*

### **Tatar\* Rindfleisch / Belper Knolle / Butter / Toast**

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

### **Rinds-Carpaccio\* / Wildkräutersalat / Pinienkernen / Olivenöl**

*Beef carpaccio / wild herb salad / pine nuts / olive oil / 24 (G/H/L/M)*

### **Pochiertes Ei\* Spinat / Trüffelbutter / Rahm**

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

### **Ravioli\* Bärlauch / Zitronenbutter**

*Ravioli / wild garlic / lemon butter / 24 (A/C/G)*

### **Suppe\* Randen / Apfel**

*Soup / beetroot / apple / 13 (G)*

### **Suppe\* Curry / Linsen**

*Soup / curry / lentils / 13 (G)*



WUNDER  
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

## HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

**Edelschweinkotelett\* "Volkart Niederglatt" Chilisauce / Bratkartoffeln / Gemüse**  
*Deluxe porc chop / chili sauce / roasted potatoes / vegetable / 49 (G/L/M)*

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

**Kalbspillard\* Jus / Nudeln / Spargel / Pilze**  
*Paillard of veal / jus / noodles / asparagus / mushrooms / 46 (A/C/G/L)*

**Rindsfilet\* Terriyakisauce / Reis / Shiitakepilze / Spargel / Sojasprossen**  
*Fillet of beef / Terriyaki sauce / rice / Shiitake mushrooms / asparagus / bean sprouts*  
*160gr 56 / 220gr 66 (F/G/L)*  
*+Upgrade Entenleber / duck liver / 7*

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

**Rinds Ribeye\* Chilisauce / Currybutter / Züri Fritts / Gemüse**  
*Beef rib eye / chili sauce / curry butter / "Züri" fries / vegetable / 49 (C/G/L/M)*

**Tunasteak\* Bärlauchpesto / Kartoffel / Gemüse**  
*Steak of tuna / wild garlic pesto / potatoes / vegetable / 48 (D/G/)*

**Ravioli\* Bärlauch / Zitronenbutter / Parmesan / Gemüse**  
*Ravioli / wild garlic / lemon butter / Parmesan cheese / vegetable / 36 (A/C/G)*



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 SO<sub>2</sub>

### **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