



# 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

**Burrata\* Serranoschinken / Rucola / Limetten-Honigdressing**

*Burrat / Serrano ham / rocket / lime honey dressing / 22 (C/G/L/M)*

**Crabmeat\* Mango / Chilitatar**

*Crab meat / mango / chili tatar / 23 (C/D/G/M)*

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

*Leaf lettuce / raw vegetables / house dressing / french dressing / 13 (C/L/M/O)*

**Blattsalat\* Haus Dressing / French Dressing**

*Leaf lettuce / house dressing / french dressing / 11 (C/L/M/O)*

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

*Beefsteak / tartar / "Belper Knolle" cheese / butter / toast / 24 (A/M/G)*

**Gurken-Carpaccio\* / Ofentomätli / Feta / Olivenöl**

*Cucumber carpaccio / tomatoes / Feta cheese / olive oil / 21 (G/H/L/M)*

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

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

**Ravioli\* Zitrone / Tomaten / Wodka / Parmesan / Gemüse**

*Ravioli / Tomaten / Wodka / Parmesan cheese / vegetable / 24 (A/C/G)*

**Kalte Suppe\* Aubergine / Feta**

*Cold soup / eggplant / Feta cheese / 14 (G/L)*

**Suppe\* Rüebli / Ingwer**

*Soup / carrots / ginger / 14 (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 / 39 (A/M/G)*

**Kalbsschnitzel\* Zitronenrisotto / Rucolahaube**  
*Escalope of veal / lemon risotto / rocket foam / 48 (G/L)*

**Rindsfilet\* Portweinjus / Pastablatt / Gemüse**  
*Fillet of beef / Port wine jus / pasta leaf / vegetable*  
*160gr 57 / 220gr 67 (F/G/L)*

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes\* Rösti**  
*Minced veal "Zurich Style" / Roesti / 44 (A/G)*

**Rinds Ribeye\* Chilidip / Süsskartoffel-Frits / Gemüse oder mit Salatteller und Früchten**  
*Beef rib eye / chili dip / sweet potatoes fries / vegetable or with assorted salad and fruits 49 (C/G/L/M)*

**Forellenfilet\* Kapernvinaigrette / Kartoffel-Zucchettigemüse**  
*Fillet of troute / capern vinaigrette / potatoes zucchini vegetable / 39 (D/G/M)*

**Ravioli\* Zitrone / Tomaten / Wodka / Parmesan / Gemüse**  
*Ravioli / Tomaten / Wodka / Parmesan cheese / vegetable / 38 (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