



SPEISEKARTE



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

HERBSTMENÜ

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

Rindstatar / Gorgonzolabrûlée / Sakura (A/C/G)
Beef steak tatar / Gorgonzola cheese brûlée / Sakura

Butternut-Kürbissuppe / Kokosmilch (A/C/G)
Butter nut pumpkin soup / coconut milk

Gelber Tomatenrisotto / Safran (G/)
Yellow tomato risotto / saffron

Sorbet
Sherbet

Kalbsfilet / Jus / Kartoffelstock / Rotkraut / Rosenkohl (G/L)
Fillet of veal / jus / mashed potatoes / red cabbage / brussels sprouts

Käsevariation
Assorted cheese

Sorbet mit Schuss nach Wahl
Sherbet with liqueur

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

6 Gänge
Menü 118
+ Weinbegleitung / 71
++Upgrade Raritäten / 110

WIR WÜNSCHEN VIEL GENUSS UND FREUDE!

Alle Preise in chf und inklusive gesetzlicher MwSt.



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

VORSPEISEN

STARTERS

Nüsslisalat* Baumnüsse / Granatapfel / Ziegenfrischkäse / Orangenfilets / Honigdressing
Lamb's lettuce / walnuts / pomegranate / goat cheese / orange filets / honey dressing / 22 (C/G/L/M)

Crabmeat* Riesenkrevetten / Birnenvinaigrette
Crab meat / prawns / pear vinaigrette / 24 (B/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 / überbacken mit Rotweinbutter / Sakura / Toast
Beefsteak / tartar / au gratin with red wine butter / Sakura / toast / 24 (A/C/G/M)

Lachsrückenfilet* geräuchert / Couscousalat / Sprossen
Fillet of smoked salmon / cous cous salad / sprouts / 24 (C/D/L/M)

Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm
Poached egg / spinach / truffle butter / cream / 16 (C/G/M)

Ravioli* Kartoffel / Steinpilze / Parmesan / Salbeibutter
Ravioli / potatoes / ceps / Parmesan cheese / sage butter / 24 (A/C/G)

Suppe* Blumenkohl / Kartoffel
Soup / cauliflower / potatoes / 14 (G/L)

Suppe* Apfel / Ingwer
Soup / apple / ginger / 14 (G/L)



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Edelschweinkotelett* "Volkart Niederglatt" Jus / Pilze / Trauben / Spätzli / Maroni
Deluxe porc chop / jus / mushrooms / grapes / Spaetzle / chestnuts / 49 (A/C/G/H/L)

Tatar* Rindfleisch / überbacken mit Rotweinbutter / Sakura / Toast
Beefsteak / tartar / au gratin with red wine butter / Sakura / toast / 39 (A/C/G/M)

Rehmedaillons* Ginrahmsauce / Spätzli / Rosenkohlgemüse
Medaillons of venison / Gin cream sauce / Spaetzle / Brussels sprouts / 46 (A/C/H/L)

Rindsfilet* Portweinjus / Kartoffeln / Herbstgemüse
Fillet of beef / Port wine jus / potatoes / autumn vegetable
160gr 57 / 220gr 67 (G/L)

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

Kalbskopfbäggli* / geschmort / Gemüsejus / Kartoffelstock
Braised cheeks of calf's head / vegetable sauce / mashed potatoes / 44 (G/L)

Kabeljaurückenfilet* Gewürz-Balsamico / Spinat
Fillet of codfish / spice Balsamico / spinach / 39 (D/L)

Ravioli* Kartoffel / Steinpilze / Parmesan / Salbeibutter
Ravioli / potatoes / ceps / Parmesan cheese / sage butter / 38 (A/C/G)

Gelber Tomatenrisotto * / Safran / Gemüse / Parmesanspäne
Yellow tomato risotto / saffron / vegetable / Parmesan cheese / 21 (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