



WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

# SPEISEKARTE



WUNDER  
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

## FRÜHLINGSMENÜ

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

**Salat / Spargel / Erdbeere / Bärlauch / Olivenöl (C/D/L)**

*Leaf salad / asparagus / strawberry / wild garlic / olive oil*

\*\*\*

**Suppe / Weisswein / Black Tiger Krevetten (B/G)**

*Soup / white wine / Black Tiger prawns*

\*\*\*

**Tatar / Aubergine / Tomate / Honigdressing / Sakura (H/L/M/)**

*Tatar / egg plant / tomato / honey dressing / Sakura*

\*\*\*

**Sorbet**

*Sherbet*

\*\*\*

**Kalbsfilet / Portweinjus / Kräuterseitlinge / Frühlingsgemüse / Nudeln (H/L/M)**

*Fillet of veal / Port wine jus / king oyster mushroom / noodle*

\*\*\*

**Käsevariation**

*Assorted cheese*

\*\*\*

**Dessert-Überraschung**

*Dessert Surprise*

\*\*\*

### 3 Gänge

Menü 84

+ Weinbegleitung 30

++Upgrade Raritäten 50

### 5 Gänge

Menü 108

+ Weinbegleitung / 58

++Upgrade Raritäten / 90

### 4 Gänge

Menü 98

+ Weinbegleitung / 45

++Upgrade Raritäten / 70

### 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

#### **Radislisalat\* geräuchte Forelle / Apfel / Honig-Senf-Dressing**

*Garden radish salad / smoked trout / apple / honey mustard dressing / 22 (C/G/H/L/M)*

#### **Kopfsalat herzen\* Radisli / rote Zwiebeln / Pekannüsse / Dill / Black Tiger Krevetten / Hausdressing**

*Hearts of leaf salad / garden radish / red onions / Pecan nuts / dill / Black tiger prawns / dressing / 24  
(B/C//G/M)*

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

*Leaf lettuce / raw vegetables / house dressing / french dressing / 14 (C/L/M/O)*

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

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

#### **Tatar\* Rindfleisch 75gr/ Belper Knolle / Butter / Toast**

*Beefsteak / tartar / Swiss cheese "Belper Knolle" / butter / toast / 26 (A/C/G/M)*

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

*Poached egg / spinach / truffle butter / cream / 17 (C/G/M)*

#### **Ravioli\* Ricotta / Bärlauch / Gewürzrahm / Parmesan**

*Ravioli / potatoes / ceps / Parmesan cheese / herb cream / 24 (A/C/G)*

#### **Suppe\* Apfel / Sellerie**

*Soup / apple / celeriac / 14 (G/L)*

#### **Suppe\* Erbsen / Estragon**

*Soup / peas / tarragon / 14 (G/L)*



WUNDER  
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

## HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

**Kalbsleber\* Jus / Butter / Kräuter / Zwiebeln / Rösti**

*Calf's liver / jus / butter / herbs / onions / Roesti / 39 (G/L)*

**Tatar\* Rindfleisch 150gr/ Belper Knolle / Butter / Toast**

*Beefsteak / tartar / Swiss cheese "Belper Knolle" / butter / toast / 40 (A/C/G/M)*

**Bisonentrecôte\* Bärlauchbutter / Gemüse / Züri Frits**

*Entrecôte of bison / wild garlic butter / vegetable / "Züri" fries / 52 (G/L)*

**Rindsfilet\* Portweinjus / Frühlingsgemüse / Mascarpone Risotto**

*Fillet of beef / Port wine jus / spring vegetable / Mascarpone risotto*

*160gr 58 / 220gr 68 (G/L)*

*+Entenleber 5*

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes\* Rösti**

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

**Kalbskopfbäggli\* / geschmort / Gemüsejus / hausgemachte Nudeln**

*Braised cheeks of calf's head / vegetable sauce / homemade noodles / 43 (A/G/L)*

**Saiblingsfilet\* Bärlauch-Zitronen-Vinaigrette / Spargel / Kartoffel**

*Fillet of samlet / wild garlic lemon vinaigrette / asparagus / potatoes / 42 (D/G/M)*

**Ravioli\* Ricotta / Bärlauch / Gewürzrahm / Parmesan**

*Ravioli / potatoes / ceps / Parmesan cheese / herb cream / 38 (A/C/G)*

**Hausgemachte Frühlingnudeln\* Spargel / Frühlingzwiebeln / Kräuterseitlinge**

*Homemade spring noodles / asparagus / spring onions / king oyster mushrooms / 21 (G)*

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 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