



WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ ...MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS...

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

6 Gänge

Menü 118

+ Weinbegleitung / 71

++Upgrade Raritäten / 110

WIR WÜNSCHEN VIEL GENUSS UND FREUDE!



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

VORSPEISEN

STARTERS

Tatar* Aubergine / Tomate / Balsamicodressing

Eggplant tatar / tomato / Balsamico dressing / 18 (H/L/M)

Salat / marinieterte Gurke / Ziegenkäse / Sakura

Marinated cucumber salad / goat cheese / Sakura / 19 (G/L/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 / tatar / 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)

Carpaccio* Kalb / Pecorino / Oliven / Stangensellerie / Olivenöl / Balsamico

Veal carpaccio / Pecorino cheese / olives / celleriac / olive oil / Balsamico / 24 (G/I/M)

Kalte Suppe* Gazpacho / Tomate / Aprikose

Cold soup / Gazpacho / tomato / apricot / 14 (L)

Kalte Suppe* Melone

Cold soup / melone / 14 (G/L)

Suppe* Blumenkohl / Kokos

Cauliflower coconut soup / 14 (G)

Alle Preise in chf und inklusive gesetzlicher MwSt.



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

LUMA Beef* Hohrücken / Currybutter / Chilisauce / Salatgarnitur oder Züri Frits mit Gemüse

LUMA Beef / rib eye / curry butter / chili sauce / salad or "Züri" fries with vegetable / 82 (C/G/L/M)

Beim LUMA-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 56 Tage am Knochen. Die Edelstücke entwickeln dabei ein unverkennbares nussiges Aroma, das zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

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 / tatar / Swiss cheese "Belper Knolle" / butter / toast / 40 (A/C/G/M)

Rindsfilet* Rotweinbutter / Pfannengemüse

Fillet of beef / red wine butter / vegetable

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

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes* Rösti

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

Kotelett 350gr* / Kalb / Rotweinbutter / Züri Frits / Chilisauce

Veal cutlet / red wine butter / «Züri» fries / chili sauce / 59 (C/G/L)

Seezunge* ganz gebraten / Jus Parisienne / Kartoffeln / Spinat

Dover sole / Jus Parisienne / potatoes / spinach / 64 (D/G/L)

Tagliatelle* Zucchini / Tomate / Basilikum / Parmesan

Tagliatelle / zucchini / tomato / basil / Parmesan cheese / 23 (A/C/G/L)

Caprese* Tomaten / Büffel-Mozzarella / Basilikum / Balsamico Dressing

Salad Caprese / tomato / buffalo mozzarella / basil / Balsamico dressing / 24 (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
Irland: Lachs / Rind
Niederlande: Seezunge
Schottland: Seezunge