



WUNDER  
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

# SPEISEKARTE



WUNDER  
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

## HERBSTMENÜ

**...MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS...**

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

*Enjoy our menu and choose one of our wine recommendation*

**Tatar\* Aubergine / Tomate / Balsamicodressing**

*Tatar\* eggplant / tomato / balsamic dressing (H/L/M)*

\*\*\*

**Suppe\* Randen / Meerrettich**

*Soup\* beetroot / horseradish (G/L)*

\*\*\*

**Doradenfilet\* Orangen-Mirinsauce / Sauerkraut**

*Fillet of sea bream\* orange-Mirin sauce / sauerkraut (A/D/G/L)*

\*\*\*

**Sorbet**

*Sorbet*

\*\*\*

**Hirschfilet\* Kürbis-Kartoffeltortilla / Apfelrosmarinpüree**

*Fillet of cerf\* pumpkin potato tortilla / apple rosemary puree (C/G/L)*

\*\*\*

**Käsevariation**

*Variation of cheese*

\*\*\*

**Crème\* Cantucci**

*Cream\* Cantucci (C/G)*

### **3 Gänge Menü 89**

Weinreise durch Europa / 40

Weinreise durch die Neue Welt / 50

Raritäten Weinreise / 80

### **4 Gänge Menü 104**

Weinreise durch Europa / 60

Weinreise durch die Neue Welt / 70

Raritäten Weinreise / 110

### **5 Gänge Menü 115**

Weinreise durch Europa / 80

Weinreise durch die Neue Welt / 90

Raritäten Weinreise / 130

### **6 Gänge Menü 125**

Weinreise durch Europa / 100

Weinreise durch die Neue Welt / 110

Raritäten Weinreise / 150

Alle Preise in chf und inklusive gesetzlicher MwSt.

## VORSPEISEN

### STARTERS

#### **Nüsslisalat\* Baumnuss / Birne / rote Zwiebel**

*Lamb's lettuce\* walnut / pear / red onion / 19 (G/H/L/M)*

#### **Panna cotta\* Kürbis / Sakura / Hirsch-Salsiz**

*Panna cotta\* pumpkin / Sakura / cerf sausage / 21 (G/L)*

#### **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 / Toast / Butter**

*Beefsteak tatar\* Swiss cheese "Belper Knolle" / Toast / butter / 26 (A/C/G/M)*

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

*Poached egg\* spinach / truffle butter / cream / 18 (C/G/M)*

#### **Feigen\* Roquefort-Käse / Serranoschinken / rote Zwiebel**

*Figs\* Roquefort / Serrano ham / red onion / 24 (G/L)*

#### **Suppe\* Steinpilz**

*Soup\* porcini mushrooms / 14 (G/L)*

#### **Suppe\* Süsskartoffel / Ingwer**

*Soup\* sweet potato / ginger / 12 (G/L)*



WUNDER  
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

## HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

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

*Beefsteak tatar\* Swiss cheese "Belper Knolle" / Toast / Butter / 40 (A/C/G/M)*

**Rindsfilet\* Portweinjus / Apfelrosmarinpüree / Spätzli**

*Beef filet\* Port wine jus / apple rosemary puree / Spaetzle  
160gr 58 / 220gr 68 (G/L)*

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes\* Rösti**

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

**Rehnerstückli\* / Gin-Rahmsauce / Rotkraut / Spätzli**

*Medallions of venison\* Gin cream sauce / red cabbage / Spaetzle / 46 (A/C/G/L)*

**Geschmortes Kalbskopfbäggli\* Gemüsejus / hausgemachte Nudeln**

*Braised veal cheek\* vegetable jus / homemade noodles / 44 (A/C/G/L)*

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

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

**Doradenfilet\* Orangen-Mirinsauce / Sauerkraut / Kartoffel**

*Fillet of sea bream\* orange-Mirin sauce / sauerkraut / potato / 42 (A/D/G/L)*

**Hausgemachte Ravioli\* Gorgonzola / Ricotta / Baumnuss / Parmesan**

*Homemade Ravioli\* Gorgonzola / ricotta / walnut / Parmesan cheese / 36 (A/C/G)*

**Tortilla\* Kürbis / Kartoffel / Feta**

*Tortilla\* pumpkin / potato / Feta cheese / 36 (A/C/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  
Irland: Lachs / Rind  
Niederlande: Seezunge  
Schottland: Seezunge