



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE

FRÜHLINGSMENÜ

...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* Kalb / Frühlingscrème / Rohkost / Zwiebel / Toast
Tatar veal / spring cream / raw vegetable / onion / toast (A/C/G/L)*

Suppe* Weinschaum
Soup wine foam (A/C/L)*

Ravioli* getrocknete Tomaten / Ricotta / Rohschinken
Ravioli sunny dried tomatoes / ricotta cheese / raw ham (A/C/G)*

Sorbet
Sorbet

Rindsfilet* Jus / Kräuterbutter / Bärlauchspätzli / Gemüse
Fillet of beef jus / herb butter / wild garlic spaetzle / vegetable (A/C/G/L)*

Käsevariation
Variation of cheese

Dessert* Überraschung
Dessert Surprise*

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

VORSPEISEN

STARTERS

Spargel* Salat / Orangen / Eier

Asparagus salad / orange / egg / 21 (C/G/L/M)*

Panna cotta* Randen / Meerrettich

Panna cotta beetroot / horseradish / 22 (G/L/M)*

Carpaccio* Scampi / Zitronenvinaigrette

Carpaccio scampi / lemon vinaigrette / 29 (B/L/M)*

Ceviche* Lachs / Avocado / Sakura

Ceviche salmon / avocado / Sakura / 24 (D/G)*

Kopfsalatherzen* Haus Dressing / French Dressing

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

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

Leaf lettuce raw vegetables / house dressing / french dressing / 14 (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)*

Ravioli* getrocknete Tomaten / Ricotta / Rohschinken

Ravioli sunny dried tomatoes / ricotta cheese / raw ham (A/C/G)*

Suppe* Mais & Chili

Soup sweetcorn / chili / 13 (G/L)*

Suppe* Rüebli

Soup carrot / 13 (G/L)*

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

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

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

Rindskotelett 500gr am Knochen gereift* / Portweinjus / Spargel / Pilz / Nudeln

Beef cutlet / Port wine jus / asparagus / mushrooms / noodles / 68 / (A/C/G/L)*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes* Rösti

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

Lammnierstück* Bratkartoffeln / Frühlingsgemüse

Lamb chop roasted potatoes / spring vegetable / 46 (G/L)*

Tatar* Kalb / Frühlingscrème / Rohkost / Zwiebel / Toast

Tatar veal / spring cream / raw vegetable / onion / toast / 40 (A/C/G/L)*

Kalbsleber* Jus / Butter / Kräuter / Zwiebel / Rösti

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

Riesenkrevetten* Asiasalat / Sesam / Erdnuss-Chili-Vinaigrette

Prawns Asia salad / sesame / peanut chili vinaigrette / 41 (B/F/L)*

Forellenfilet* Mediterraner Art / Salzkartoffel

Trout fillet Mediterranean style / boiled potatoes / 42 (D/G/L)*

Spätzli* Bärlauch / Parmesan

Spaetzle wild garlic / Parmesan cheese / 21 (A/C/G)*

Blätterteig* Pilz / Rahm / Gemüse

Puff pastry mushrooms / cream / vegetable / 24 (A/C/G/L)*

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 Fischerkunft

Schweiz: Schwein / Rind / Kalb / Forelle
Irland: Lamm
Südost Asia: Riesenkrevetten
Schottland: Lachs
Südamerika: Scampi