



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE

WINTERMENÜ

...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

Lachs am Stück* geräuchert / Preiselbeer / Limette / Cranberry / Sakura

Salmon* smoked / cranberry / lime / Sakura (D/G/L)

Suppe* Pastinake / Apfel

Soup parsnip / apple (G/L)*

Tagliolini* Trüffelrahm

Tagliolini truffle cream (A/C/G)*

Kalb* Bäggli / Gemüsejus / Kartoffelstock

Veal cheeks / vegetable jus / mashed potatoes (A/C/G/L)*

Käse* Empfehlung vom Küchenchef

Cheese Recommendation from the Chef (G)*

Crème* Cantucci

Cream Cantucci (A/C/G)*

3 Gänge Menü 89

Weinreise durch Europa / 40

Weinreise durch die Neue Welt / 50

Raritäten Weinreise / 80

5 Gänge Menü 115

Weinreise durch Europa / 80

Weinreise durch die Neue Welt / 90

Raritäten Weinreise / 130

4 Gänge Menü 104

Weinreise durch Europa / 60

Weinreise durch die Neue Welt / 70

Raritäten Weinreise / 110

6 Gänge Menü 125

Weinreise durch Europa / 100

Weinreise durch die Neue Welt / 110

Raritäten Weinreise / 150

VORSPEISEN

STARTERS

Mousse* Meerrettich / Randen / geräuchte Forelle

Mousse horse radish / beetroot / smoked trout / 25 (C/D/G/L)*

Carpaccio* Rind / Parmesan / Pistazienvinaigrette

Carpaccio beef / Parmesan cheese / pistachio vinaigrette / 28 (G/H/L)*

WB Classic Kopfsalatherzen* Haus Dressing / French Dressing

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

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

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

WB Classic Tatar* Rindfleisch 75gr/ Belper Knolle / Toast / Butter

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

Ravioli* hausgemacht / Kartoffel / Pilz / Ricotta

Ravioli homemade / potatoe / mushrooms / ricotta / 23 (A/C/G/L)*

WB Classic Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm

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

Suppe* Maroni / Birne

Soup chestnut / pear / 13 (G/L)*

Suppe* Weisswein / Krevette

Soup white wine / prawn / 15 (G/L)*

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

WB Classic Tatar* Rindfleisch 150gr/ Belper Knolle / Toast / Butter
Beefsteak tatar Swiss cheese "Belper Knolle" / toast / butter / 40 (A/C/G/M)*

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

WB Classic Kalbsleber* Jus / Butter / Kräuter / Zwiebel / Rösti
Calf's liver jus / butter / herbs / onion / Roesti / 39 (G/L)*

Lamm* Medaillons / Portweinjus / Safran-Feta-Risotto / Gemüse
Lamb medaillons / Port wine jus / saffron risotto / vegetable / 42 (G/L)*

Rindsfilet* Sauce Bénaise / Williams-Kartoffeln / Gemüse
Beef filet sauce bénaise / William's potatoes / vegetable (G/L)*
160gr / 58
220gr / 69

Kalb* Steak / Morchelsauce / Nudeln / Gemüse
Veal steak / morel sauce / noodles / vegetable/ 48 (A/C/G/L)*

Goldbrasse* Jus Parisienne / Reis / Spinat
Gilthead bream Jus Parisienne / rice / spinach / 42 (D/G/L)*

Riesenkrevetten* / Nudelgemüse "Asia Style"
Prawns noodle vegetable "Asia Style" / 41 (A/B/C/F/N)*

Ravioli* hausgemacht / Kartoffel / Pilz / Ricotta
Ravioli homemade / potatoe / mushrooms / ricotta /34 (A/C/G/L)*

Tagliolini / Trüffelrahm
Tagliolini truffle cream / 32 (A/C/G)*

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