

Menü „Aprilwetter“

Lassen Sie sich von den zarten Komponenten der Vorsommerlichen Jahreszeit inspirieren und geniessen Sie unsere innovativen Kreationen.

Geräucherter Fjordlachs

Rote Kresse | Feigensenf

smoked fjord salmon | red cress | mustard of figs

*

Frühlingskräutersuppe

Riesencrevetten

spring herbalsoup | king prawns

*

Hausgemachte Tagliatelle

Morcheln | Zwiebeln | Tomaten

Homemade tagliatelle | onions | tomatoes

*

Bisonfilet

Bärlauchbutter | Mais | Frühlingsgemüse

bison tenderloin | bear's garlic butter | spring vegetables

*

Mille Feuille

Erdbeeren | Himbeeren | Minze

mille feuille | raspberries | mint

3 Gänge 74.00

4 Gänge 89.00

5 Gänge 98.00

Gerne stellen wir Ihnen zu dem Menü eine Weinbegleitung aus harmonisierenden Gewächsen zusammen, welche die einzelnen Gerichte ergänzend, herausfordert oder elegant begleitet.

Wein- Begleitung zu

3 Gängen 36.00

4 Gängen 46.00

5 Gängen 60.00

En Guete!

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inklusive 8% MwSt.

VORSPEISEN/ starters

Kopfsalatherzen	10.00
Haus - Dressing / French - Dressing	
lettuce hearts I house-dressing/ french dressing	
Der Wunderbrunnensalat	10. 00
Verschiedene Blattsalate I Rohkost I Haus-Dressing/ French - Dressing	
the Wunderbrunnensalat I different leaf salads I vegetables I house-dressing/ french-dressing	
Frischkäsecrêpe	19.50
Wildkräutersalat I Bärlauch-Dressing	
cream cheese crepe I wild hearbels I bear's garlic	
Rindstatar (CH)	23.50
Zwiebeln I Gürkli I Kapern I Toast	
steak tatar I onions I cucumber I caper I toast	
Spargelsalat	21.00
Riesencrevetten (VNM)	
asparagus salad I king prawns	
Hausgemachte Tagliatelle	13.00
Bärlauch I Pilze I Strauchtomaten I Parmesan	
home-made tagliatelle I bear's garlic I mushrooms I bush tomatoes I parmesan cheese	
Weisse Spargelsuppe	13.00
Rohschinkenheu	
white asparagus soup I smoked ham hay	
Bärlauchcappuccino	12.00
bear's garlic cappuccino	

En Guete!

in CHF (Schweizer Franken) inklusive 8% MwSt.

HAUPTGÄNGE/main courses

FLEISCH/meat

Rindstatar (CH) Zwiebeln Gürkli Kapern Toast steak tatar onions cucumber caper toast	38.00
Maispoulardenbrust (CH) Neue Kartoffeln Spargel corn poulard young potatoes asparagus	36.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb (CH) Rahmsauce Pilze Rösti meat-cut from veal zurich style creamy sauce mushrooms fried grated potatoes	43.50
Zartes Kalbsrückensteak (CH) Frühlingsmorcheln Gemüse Tagliatelle Jus tender veal steak vegetables tagliatelle jus	53.00
Rindsfilet 200g (CH) Bärlauchrisotto Frühlingsgemüse Jus beef tenderloin 200g bear's garlic risotto spring vegetables jus	62.00

Frühling SPEISEKARTE 2017

HAUPTGÄNGE/main courses

FISCH & KRUSTENTIERE/fish & sea food

Seezunge im Ganzen (NOA) 59.00

Frühlingsspinat | Kartoffeln | Mandelbutter

sole in one piece | spring -spinach | potatoes | almond butter

Riesencrevetten (VNM) 44.00

Morcheln | Spargel | Frühlingkartoffeln

king prawns | morels | asparagus | spring-potatoes

VEGETARISCH/vegetarian

Hausgemachte Tagliatelle 28.50

Bärlauch | Pilze | Parmesanchips

home made tagliatelle | bear's garlic | mushrooms | parmesan cheese crisps

Weissweinrisotto 24.00

Frühlingsmorcheln | Parmesan | Strauchtomaten

whitewine risotto | morels | parmesan cheese | bush tomatoes

Frühling SPEISEKARTE 2017

KÄSE /cheese

Kleine Käseauswahl vom Wagen 19.00

Käseplatte 30.00

Cheese collection from our wagon
cheese plate

Unser Käsesortiment enthält von französischen Weichkäsespezialitäten, über italienische Hardkäse und schweizer Bergkäse ein umfangreiches Angebot. Informieren Sie uns über Ihre Vorlieben und lassen Sie sich eine eigene Zusammenstellung arrangieren. Gerne ergänzen wir Ihre Wahl mit sorgsam selektionierten Senfspezialitäten aus Kernten und dem Tessin.

HAUSGEMACHTE DESSERTS/home made deserts

Erdbeer-Mascarpone Crème 9.00

strawberry mascarpone cream

Bananencreme 10.00

Erdbeer Sorbet

banana cream | strawberry sorbet

Wunderbrunnen Eiscafé 9.50

Mandeln | Rahm | Kaffesauce | Kaffeeglacé

Wunderbrunnen ice coffee | coffee sauce | coffee ice cream

Frisch marinierte Erdbeeren 12.50

Sauerrahmglacé

fresh marinated strawberries | sour cream ice cream

Schokoladenterrine 14.50

Doppelrahm | Vanilleglacé

chocolat terrine | double cream | vanilla ice cream

... fragen Sie nach unseren Hausgemachten Glacé und Sorbets: 4.00

... ask for our home made ice cream variations or sorbets

En Guete!

in CHF (Schweizer Franken) inklusive 8% MwSt.