



WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE

HERBST-MENÜ

...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

Carpaccio* Randen / Ziegenkäse / Rucola / Honig
Carpaccio beetroot / goat cheese / rocket / honey (G/L/M)*

Suppe* Pastinake / Vanille
Soup parsnip / vanilla (A/G)*

Tagliolini* Trüffelrahm
Tagliolini truffel cream (A/C/G)*

Sorbet
Sorbet

Kalbsbäggli* geschmort / Gemüsesauce / Kartoffelstok
Veal cheeks / vegetable sauce / mashed potatoes (A/G/L)*

Käseauswahl
Selection of cheese

oder

Glace* Eierlikör / Zwetschgen / Crumble
Ice cream egg liqueur / plum / crumble (A/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

VORSPEISEN

STARTERS

Salat* Nüsslisalat / Apfel / Speck / Baumnuss / Honigsenfdressing

Salad lamb's lettuce / apple / bacon / walnut / honey mustard dressing / 18 (H/L/M)*

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)*

Carpaccio* Bresaola / Feigen / Nüsse / Parmesan / Olivenöl

Carpaccio bresaola / fig / nuts / Parmesan cheese / olive oil / 28 (H/L)*

Lachs* Fenchel / Orange / Kräuteröl

Salmon tatar / fennel / orange / herb oil / 26 (D/F/L)*

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

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

WB Classic Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm

Poached egg spinach / truffle butter / cream / 19 (C/G/M)*

Tagliolini / Trüffelrahm

Tagliolini truffle cream / 25 (A/C/G)*

Suppe* Süsskartoffel / Orange

Soup sweet potato / orange / 14 (G/L)*

Suppe* Sellerie / Birne

Soup celeriac / pear / 14 (G/L)*

WUNDERBRUNNEN KLASSIKER

WUNDERBRUNNEN CLASSICS

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

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

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes* Rösti

Minced veal "Zurich Style" / Roesti / 45 (G/L)*

Kalbsbäggli* geschmort / Gemüsesauce / Weissweinsrisotto

Veal veal cheeks / vegetable sauce / white wine risotto / 44 (G/L)*

WEITERE HAUPTGÄNGE

MORE MAIN COURSES

Kalb* Steak / Pilzrahmsauce / Tagliolini

Veal Steak / mushroom cream sauce / tagliolini / 48 (A/C/G/L)*

Reh* Nierstück / Ginrahmsauce / Apfel / Preiselbeere / Rotkraut / Spätzli

Venison medallions / Gin cream sauce / apple / cowberry / red cabbage / spaetzle / 48 (A/C/G/L)*

Hirsch* Ossobuco / Rotkraut / Spätzli

Deer ossobuco / red cabbage / spaetzle / 42 (A/C/G/L)*

Rindsfilet* Kräuterbutter / Gemüse / Zürifrits

Beef filet herb butter / vegetable / "Züri" fries (G/L)*

160gr / 58

220gr / 68

+ Entenleber / duck liver 8

Kabeljau* Jus Parisienne / Spinat / Kartoffeln

Codfish jus Parisienne / spinach / potatoes / 45 (D/G/L)*

Risotto* Steinpilz

Risotto ceps / 26 (G/L)*

Tagliolini / Trüffelrahm

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

Alle Preise in chf und inklusive gesetzlicher MwSt.

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

Herkunftsland:

Schweiz: Rind / Kalb
Österreich: Reh / Hirsch
Schottland: Lachs
Argentinien: Rind
Italien: Kalb
Island: Kabeljau
Brot & Backwaren: Schweiz