



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE

FRÜHLINGSERWACHEN-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

Salat* Spargel / Parmaschinken / Erdbeeren
Salad asparagus / Parma ham / strawberries (L/M)*

Suppe* Weisswein
Soup white wine (B/G/L)*

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

Rindsfilet* Medaillons / Portweinjus / Kartoffelstock / Gemüse
Beef fillet medaillons / Port wine jus / mshaed potatoes / vegetable (L)*

Käseauswahl
Selection of cheese

Mousse* Erdbeer
Mousse strawberry*

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

Cheesecake* Salzige Birne / Parmaschinken / Aceto-Perlen

Cheesecake salty pear / Parma ham / Aceto Balsamico Pearls / 16 (C/L)*

Carpaccio* Scampi / Curry-Vinaigrette / Sesam

Carpaccio scampi / curry vinaigrette / sesame / 32 (B/L/M)*

Lachs* geräuchertes Filet / Spinat-Panna cotta

Salmon smoked fillet / spinach panna cotta / 28 (D/F/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)*

WB Classic Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm

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

Ravioli* Hausgemacht / Bärlauch / sautierte Cherrytomaten

Ravioli homemade / wild garlic / sauteed cherry tomatoes / 25 (A/C/G)*

Suppe* Curry / Banana

Soup curry / banana / 16 (B/G/L)*

Suppe* Spargel

Soup asparagus / 13 (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)*

Kalbbäggli* geschmort / Gemüsesauce / Kartoffelstock

Veal veal cheeks / vegetable sauce / mashed potatoes / 44 (A/C/G/L/)*

Kalb* Leberli / Rösti

Veal liver / Roesti / 44 (A/C/G/L/)*

WEITERE HAUPTGÄNGE

MORE MAIN COURSES

Kalb* Hohrückensteak 300gr / Jus / Sauce Hollandaise / Kartoffeln / Spargel

Veal Steak 300 gr / jus / Sauce Hollandaise / potatoes / asparagus / 52 (G/L)*

Lamm* Tagliata / Portweinjus / Bratkartoffeln / Bohnen

Lamb tagliata / Port wine jus / roasted potatoes / beans / 44 (A/C/G/L)*

Rindsfilet* Kräuterbutter / Chilisauce / Kartoffelkroketten / Gemüse

Beef fillet herb butter / chili sauce / potato croquettes / vegetable (A/C/G/L)*

160gr / 58

220gr / 68

Seezunge* Rolle / Bärlauchrahm / Reis / Spinat

Dover sole roll / wild garlic cream / rice / spinach / 39 (D/G/L)*

Ravioli* Hausgemacht / Bärlauch / sautierte Cherrytomaten

Ravioli homemade / wild garlic / sauteed cherry tomatoes / 25 (A/C/G)*

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

Fleisch- und Fischerkunft

Schweiz: Rind / Kalb
Schottland: Lachs
Argentinien: Rind
Frankreich: Entenleber / Entenbrust
Australien: Lamm
Nordatlantik: Kabeljau