



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 24(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\* Jus parisienne / Spinat/ Salzkartoffel**

*Trout fillet\* jus parisienne / spinach / 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 SO<sub>2</sub>

### **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