



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

...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

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

SOMMERGENÜSSE SUMMER SPECIALS

WB-Wurstsalat* mit oder ohne Käse

WB Sausage salad with or without cheese / 21 or 25 (A/C/G/L/M)*

Marinierte Tomaten* Burrata / Avocado / Parmaschinken / Basilikum

Marinated tomatoes burrata / avocado / Parma ham / basil / Starter 18/ Main 28 (G/L/M)*

Vitello tonnato* Kalb / Thunfischsauce / Kapern

Vitello tonnato veal / tuna sauce / capers / Starter 24 / Main 36 (C/D/G/L/M)*

Tatar* Lachs / Sauerrahm / Sakura

Tatar salmon / sour cream / Sakura / Starter 24 / Main 36 (A/C/D/G/L/M)*

Fleischstück nach Wahl* WB Salatgarnitur mit Haus- oder French Dressing

Choice of meat WB salad with house or french dressing (C/L/M/O)*

Rindsfilet / Beef fillet / 160gr / 55 – 220gr / 66

Kalbshohrückensteak / veal steak / 250gr / 45

Poulet-Oberschenkelsteak / chicken leg / 26

Hausgemachter Rindsburger / homemade beefburger / 220gr / 33

Edelschwein-Kotelette / classy porc cutlet 400gr / 45

VORSPEISEN

STARTERS

Cheesecake* Rucola-Pesto / Datterini

Cheesecake rocket pesto / Datterini tomatoes / 20 (A/C/G)*

Carpaccio* Scampi / Limettenvinaigrette

Carpaccio prawns / limes vinaigrette / 28 (B/F/L/N)*

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)*

Hausgemachte Ravioli* Mozzarella / getrocknete Tomaten / Rucola / Ricotta

Homemade ravioli mozzarella / sunny dried tomatoes / rocket / ricotta / 23 (A/C/G/L)*

Suppe* Rüebli / Orange

Soup carrot / orange / 13 (G/L)*

Kalte Suppe* Tomate / Gurke

Cold soup tomato / cucumber / 13 (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 / 45 (A/G/L)

Hausgemachter Rindsburger* Grillsauce / Zwiebeln / Zucchetti / Peperoni / Augergine
Homemade beef burger grill sauce / onions / zucchini / peppers / eggplant / 36 (A/C/G/L/M)*

Kalb* Hohrückensteak (250gr) / Züri Frits / Gemüse
Veal steak (250gr) / "Züri" fries / vegetable / 48 (C/G/L)*

Rindsfilet* Jus / Blattspinat / Trüffel / Tagliolini
Beef fillet jus / leaf spinach / truffle / tagliolini (A/C/G/L)*
160gr / 55
220gr / 66
mit Entenleber / Duck liver +6

Poulet Asia Style* Oberschenkelsteak / Sojasprossen / Basmatireis / Gemüse
Chicken Asian style leg / soy sprouts / Basmati rice / vegetable / 29 (E/F/L/N)*

Riesenkrevetten* lauwarmes Kartoffel-Gemüse / Limettenvinaigrette
*Prawns * lukewarm potato vegetable / lime vinaigrette / 38 (B/L/M)*

Hausgemachte Ravioli* Mozzarella / getrocknete Tomaten / Rucola / Ricotta
Homemade ravioli mozzarella / sunny dried tomatoes / rocket / ricotta / 36 (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 Fischherkunft

Schweiz: Schwein / Rind / Kalb / Poulet / Forelle
Südost Asia: Riesenkrevetten
Schottland: Lachs
Südamerika: Scampi
Argentinien: Rind
Frankreich: Entenleber