



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

Carpaccio* Rind / Parmesan / Zitronenvinaigrette
Carpaccio* beef / Parmesan cheese / lemon vinaigrette (G/H/L)

Suppe* Spinat / Apfel
Soup spinach / apple (G/L)*

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

Kalb* Bäggli / Gemüsejus / Bärlauchrisotto
Veal cheeks / vegetable jus / wild garlic risotto (A/G/L)*

Käse* Empfehlung vom Küchenchef
Cheese Recommendation from the Chef (G)*

Sorbets* Dreierlei
Sorbets in 3 ways served*

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

Lachs* geräuchert / Bärlauch / Sakura

Salmon smoked / wild garlic / Sakura / 24 (D/F/L/N)*

Carpaccio* Scampi / Limettenvinaigrette

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

Salat* Spargel / Papaya

Salad asparagus / papaya / 18 (G/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)*

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)*

Suppe* Spargel

Soup asparagus / 13 (G/L)*

Suppe* Erbsen / Minze

Soup sugar peas / mint / 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)

Entenbrust* Jus / Spargelrisotto

Duck breast jus / asparagus risotto / 46 (G/L)*

Black Angus* Rib Eye (250gr) / Bärlauch Hollandaise / Züri Frits / Gemüse

Black Angus Beef rib eye (250gr) / wild garlic hollandaise / "Züri" fries / vegetable / 65 (C/G/L)*

Rindsfilet* Tagliata / Jus / Pilze / Kartoffel / Spargel

Beef filet tagliata / jus / mushrooms / potato / asparagus (G/L)*

160gr / 58

220gr / 69

Saibling* Filet / Limettenvinaigrette / Kartoffel / Spargel

*Char * filet / limes vinaigrettes / potato / asparagus / 34 (D/LM)*

Spargel* Risotto / Parmesan

Asparagus risotto / Parmesan cheese / 28 (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 Fischerkunft

Schweiz: Schwein / Rind / Kalb / Forelle
Irland: Lamm
Südost Asia: Riesenkrevetten
Schottland: Lachs
Südamerika: Scampi
Argentinien: Rind