



WUNDER
BRUNNEN

WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE

WINTERMENÜ

...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

Lachs am Stück* geräuchert / Preiselbeer / Limette / Cranberry / Sakura

Salmon smoked / cranberry / lime / Sakura (D/G/L)*

Suppe* Mandeln / Trauben

Soup almonds / grapes (G/H)*

Tagliolini* Trüffelrahm

Tagliolini truffle cream (A/C/G)*

Kalb* Bäggli / Gemüsejus / Kartoffelstock

Veal cheeks / vegetable jus / mashed potatoes (A/C/G/L)*

Käse* Empfehlung vom Küchenchef

Cheese Recommendation from the Chef (G)*

Crème* Cantucci

Cream Cantucci (A/C/G)*

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

Feigen* Ziegenfrischkäse / Serranoschinken / Sakura
Fig goat cheese / Serrano ham / Sakura / 26 (G/L/)*

Carpaccio* Rind / Parmesan / Baumnuss / Traubenvinaigrette
Carpaccio beef / Parmesan cheese / walnut / grape vinaigrette / 28 (G/H/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)*

Ravioli* hausgemacht / Spinat / Frischkäse / Gorgonzola
Ravioli homemade / spinach / fresh cheese / gorgonzola / 23 (A/C/G/L)*

WB Classic Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm
Poached egg spinach / truffle butter / cream / 18 (C/G/M)*

Suppe* Kürbis / Ingwer
Soup pumpkin / ginger / 13 (G/L)*

Suppe* Lauch / Rahm
Soup leek / cream / 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 «Biertreber» Edelschwein* Bratwurst / Zwiebelsauce / Rösti

"Biertreber" supreme porc / Swiss sausage / onions sauce / Roesti / 28 (G/L/M)

WB Classic Zürcher Kalbsgeschnetzeltes* Rösti

Minced veal "Zurich Style" / Roesti / 44 (A/G/L)

WB Classic Kalbsleber* Jus / Butter / Kräuter / Zwiebel / Rösti

Calf's liver jus / butter / herbs / onion / Roesti / 39 (G/L)*

Hirsch* Kotelette / Wein-Zwetschgensauce / Spätzli / Rotkraut

Deer cutlet / wine plum sauce / Spaetzle / red cabbage / 42 (A/C/G/L)*

Reh* Nierstück / Gin-Rahmsauce / Spätzli / Rotkraut

Venison loin / Gin cream sauce / Spaetzle / red cabbage / 51 (A/C/G/L)*

Rindsfilet* Sauce Bénaise / Williams-Kartoffeln / Gemüse

Beef filet sauce bénaise / William's potatoes / vegetable (G/L)*

160gr / 58

220gr / 69

Kalb* Steak / Morchelrahmsauce / Nudeln / Gemüse

Veal steak / morel cream sauce / noodles / vegetable/ 48 (A/C/G/L)*

Riesenkrevetten* Filet / Nudelgemüse "Asia Style"

Prawns noodle vegetable "Asia Style" / 41 (A/B/C/F/N)*

Ravioli* hausgemacht / Spinat / Frischkäse / Gorgonzola

Ravioli homemade / spinach / fresh cheese / gorgonzola /34 (A/C/G/L)*

Tagliolini / Trüffelrahm

Tagliolini truffle cream / 28 (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: Schwein / Rind / Kalb / Forelle
Irland: Lamm
Südost Asia: Riesenkrevetten
Schottland: Lachs
Südamerika: Scampi