

# Herzlich willkommen im Brunnen

Mit diesen Menuvorschlägen unterbreite ich Ihnen einige Anregungen und Tipps, um Ihnen bei der Organisation Ihres Festes behilflich zu sein.

Gerne stelle ich Ihnen ein Menu nach Ihrem Budget zusammen. Alle Menuvorschläge sind ab 12 Personen. Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier und Diäten jeglicher Art. Wichtig ist es abzuklären, ob das vegetarische Menu mit Fisch und tierischen Nebenprodukten (Eier, Käse, Rahm etc.) hergestellt werden kann.

Bei der Auswahl und der Zusammenstellung stehe ich Ihnen gerne beratend bei. Bitte telefonisch anmelden, damit wir ein Rendez-vous vereinbaren können.

Wir verwenden ausschliesslich marktfrische, erstklassige, einheimische, regionale Produkte in unserer Küche. Im Weinkeller lagern viele erstklassige Schweizer-Weinspezialitäten. Den Apéro servieren wir Ihnen im Gewölbe-Weinkeller oder im Sommer im Innenhof.

Bis bald im Brunnen!  
Freundlichst Ihre Gastgeber  
Alexander Rufibach und  
Elisabeth Sommer

# Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Preiselbeerenschaum	Fr.	17.00
Schinken-Aspik mit grüner Sauce	Fr.	16.00
Gemüseterrine mit Yoghourtsauce	Fr.	17.00
Fischterrine mit Curryschaum	Fr.	17.00
Fischcarpaccio mit Sbrinzspän	Fr.	19.00
Norwegischer Bio-Rauchlachs Toast Butter	Fr.	18.00

# Warme Vorspeisen

Blätterteig-Pastetli mit Champignon-Gemüsefüllung	Fr.	14.00
Gemüselasagne nach meiner Art	Fr.	16.00
Gefülltes pochiertes Forellenfilet Zucht von Kräiligen	Fr.	19.00
Gebratenes Fischfilet auf Gemüsesalat	Fr.	19.00
Frisch-Lachsfilet ( Norwegen ) im Blätterteig gebacken	Fr.	21.00

# Salate

Gemischter Salat 5 Sorten Assortiert	Fr.	8.50
Grüner Salat gemischte Blattsalate	Fr.	6.50
Freiland Nüsslersalat Mimosa ( Oktober-April )	Fr.	11.00
Tomatensalat mit Basilikum ( Juni-Oktober )	Fr.	10.00
Brüsseler Chicoree an Orangensauce ( Winterzeit)	Fr.	10.00

# Hauptgerichte

Bei den Hauptgerichten ist die Tagessuppe, die Stärkebeilage sowie das Gemüse im Preise inbegriffen. Gerne servieren wir Ihnen das Hauptgericht in zwei Gängen, Aufpreis Fr. 6.00

Rinds- und Kalbsfilet nach meiner Art	Fr.	48.00
Gebratene Kalbsschulter mit Poulet	Fr.	38.00

## vom Rind

Roastbeef Rinds-Entrecôte am Stück gebraten	Fr.	44.00
Rinderfilet am Stück gebraten mit Pfeffersauce	Fr.	48.00
<b>Suure Mocke und Händöpfustock</b>	Fr.	38.00

## vom Kalb

Kalbskarree gebraten Lord Nelson (Champignonsauce mit Curry)	Fr.	48.00
Kalbsfilet mit Salbei im Rohschinken gebraten	Fr.	52.00
Gebratene Kalbsschulter mit Kräuterjus	Fr.	42.00

## vom Schwein

Gebratenes Schweinsfilet auf Senfsauce	Fr.	44.00
Gebratener Schweinshals mit Apfelsauce	Fr.	36.00

## vom Lamm

Lammgigot im Ofen mit Knoblauch gebraten	Fr.	42.00
Rose gebratenes Lammkarree	Fr.	44.00
Ämmitaler Lammvoressen mit Safran von Mund ( Wallis )	Fr.	38.00

## aus den Gewässern

Gebratenes Fischfilet auf Kräutersauce	Fr.	42.00
Gebratenes Fischfilet mit Schalottenkonfitüre	Fr.	42.00
Gebratenes Fischfilet auf Gemüsesalat	Fr.	42.00

**Unsere Fischfilets sind frisch aus unseren Gewässern ( drei Seen ) Wildfang in unserer Küche filetiert und ohne Gräte je nach Fang. Hecht, Zander, Seeforelle, Seesaibling.**

# Tagesteller einfach und guet immer aktuell

Buurebratwurst mit Zwiebeln Äpler-Makronen, Apfelmuus	Fr. 18.00
Schweinsvoressen Hörnli mit Reibkäse	Fr. 21.00
Riz Casimir Geschnetzeltes vom Kalb / oder Schwein an Currysauce im Reisring Pfirsich aus der Büchse mit Rahm	Fr. 32.00 / 24.00
Rinds Gulasch mit Paprika Bramata Polenta / oder Spätzli	Fr. 24.00
Rindsgeschnetzeltes Nüdeli in Butter	Fr. 25.00
<b>Suure Mocke</b> <b>Härdöpfustock</b>	Fr. 28.00
Truthahn Gulasch Stroganow Gemüsereis	Fr. 27.00
Gebratene Pouletbrust Carnaroli- Risotto	Fr. 27.00
Gebratenes Felchenfilet Auf Gemüsesalat	Fr. 29.00

Essen Sie gerne Kutteln, Kalbskopf, Zunge, Suppenfleisch, Hamme, Ochsenmaul, Blut- und Leberwurst, Kalbsleber, oder sonst etwas Spezielles oder ausser gewöhnliches gerne stelle ich Ihnen etwas Köstliches zusammen.

## Süss-Speisen / Desserts

Frisches Caramelköppli mit Früchten und Nidle	Fr.	9.00
Gebrannte crème mit Nidle	Fr.	9.00
Brunnen Meringue glacé mit Rahm	Fr.	9.00
Eiscafé glacé mit Rahm	Fr.	9.00
Fruchtsalat mit Sorbet	Fr.	9.00
Früchtekuchen mit Sauerrahmeis	Fr.	9.00
Mousse ein Muss für den Genuss nach Wunsch (Schoggi, Marroni, Früchte nach Saison )	Fr.	9.00
Sabayon mit Rosinen in Marc mariniert	Fr.	11.00
Caramelisierte Apfelschnitze mit Vanilleeis	Fr.	12.00
Brunnendesserteller Bernerart	Fr.	14.00
Eisparfait mit Orangensalat	Fr.	11.00
Fotzelschnittli mit Zimt-Zucker und Kompott nach Saison	Fr.	10.00
Hochzeitstorte Vacherin glacé ( mit Rahm-und Fruchteis )	Fr.	12.00
Hochzeitstorte mit Bisquit nach Ihrem Wunsch	Fr.	12.00
Käseteller mit Birnenbrot	Fr.	8.00 / 12.00

## vom Buffet

Salat Buffet

Vorspeise Buffet

Rauchlachs Buffet

Bauern Buffet

Warmes Buffet

Käse Buffet

Dessert Buffet

# Köstliche Menu`s

Vorschlag 1 Fr. 38.00

Grüner Salat / oder Tagessuppe

\*\*\*

Truthahn Gulasch Stroganow

Gemüse-Reis

\*\*\*

Caramelköppli mit Früchten und Nidle

\*\*\*

Vorschlag 2 Fr. 43.00

Gemischter Salat

\*\*\*

Suure Mocke

Härdöpfustock

\*\*\*

Brönnti Crème mit Nidle

\*\*\*

Vorschlag 3 45.00

Gemischter Salat

\*\*\*

Tagessuppe

\*\*\*

Riz Casimir geschnetztes Kalbfleisch

An Currysaucen im Reising

Mit Pfirsich aus der Dose mit Rahm

\*\*\*

Eiscafé glacé

Vorschlag 4 Fr. 75.00

Warme Fischterrinen an Curryschaum

\*\*\*

Tagessuppe

\*\*\*

Kalbssteak gebraten mit Salbei im Rohschinken

Carnaroli Risotto

Märitgemüse

\*\*\*

Reifer Käse mit Birnenbrot

\*\*\*

Früchtekuchen mit Sauerrahm oder

\*\*\*

Vorschlag 5 Fr. 85.00

Fleischterrinen mit Kräuterbukett

Preiselbeerenschaum

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet

auf Gemüsesalat

\*\*\*

Suure Mocke und Härdöpfustock

Märitgemüse

\*\*\*

Reifer Käse mit Birnenbrot

\*\*\*

Brunnendessertteller Bernerart

\*\*\*

# Getränkeauswahl

## Weisswein

Schafiser Chasselas Willy Tiersbier	50cl	Fr.	19.00
Mont sur Rolle Chasselas Testuz	50cl	Fr.	19.00
Epesses Chasselas Hammel Flaschenwein	50cl	Fr.	27.00
Chardonnay du valais Nik Wittwer	50cl	Fr.	24.00

Auvernier vin non filtré Chasselas Montmollin	75cl	Fr.	44.00
Les Gardonnes Chasselas Hammel	75cl	Fr.	39.00
Aigle Chasselas Cave Guisan	75cl	Fr.	47.00
Saint Saphorin Chasselas les medailles Henri Contesse	75cl	Fr.	47.00
Beride Sauvignon blanc Adriano Kaufmann	75cl	Fr.	68.00

## Rotwein

Tschugger Pinot noir Stämpfli	50cl	Fr.	22.00
Dôle de Sierre Pinot / Gamay Cave du Paradis	50cl	Fr.	22.00
Gamay du vaudois Obrist	50cl	Fr.	19.00

Fläscher Pinot Noir Thomas Marugg	75cl	Fr.	45.00
Fläscher Pinot Noir Barrique Peter und Rosi Hermann	75cl	Fr.	62.00
Tegerfelder Pinot Moir Barrique Nauer Bremgarten	75cl	Fr.	62.00
Sierre Coline de Geronde Pinot Noir Bernard Rouvinez	75cl	Fr.	45.00
Château de St.Saphorin sur Morges Pinot / Gamay de Mestral	75cl	Fr.	45.00
Tracce di Sassi Merlot Barrique Werner Stucky Rivera	75cl	Fr.	82.00
Beride Merlot il Rubino Adriano Kaufmann	75cl	Fr.	54.00
Purasca Merlot Belcantissimo Eric Klausener	75cl	Fr.	54.00

## Verschiedenes

Kaffee crème, Espresso, The,	Fr. 4.50	à Discretion	Fr.	6.50
Mineral Fläschli 3.3 dl / Schweppes 1.8 dl			Fr.	4.50
Tomaten- und Orangensaft von Granini 2 dl			Fr.	4.50
Mineral Nature Liter			Fr.	10.00
Bier Feldschlössli Spezli 3.3 dl			Fr.	4.40
Aperitiv 4 cl ab Fr.			Fr.	6.50
Digestif, Spirituosen 2 cl 40-45% ab Fr.			Fr.	5.50

Alle Preise inklusive 7,6 % M:W:St. / M.W.St.Nr. 320 264