

VORSPEISEN

Brenner's Vitalsalat

Rucola-Kressesalat mit Balsamico-Vinaigrette, Basilikumcrostini
Gebratene Riesengarnelen

17,00



Brenner's Park Salat

Sommerliche Blattsalate mit Tomaten-Estragondressing
Gebackenes Kalbsbries und Pfifferlinge

19,00

Kaninchenrücken

Gefüllt mit Sobrassada und Pfifferling-Bohnensauté

21,00

Thunfischschnitte im Sesam-Brotmantel

Wasabi und Koriander
Paprikasalsa und Avocadotatar

22,00

Mozzarella di Buffala

Marinierte Tomaten
Rucola und Basilikum

17,50



Unsere Spa-Cuisine-Gerichte sind speziell für Sie
nach der Ernährungs-Philosophie des Brenner's abgestimmt.

SUPPEN

Erbsen-Currysuppe

Marinierte Paprika

10,00

Geflügelkraftbrühe

Zitronengras, Krustentierravioli

Ingwer und Kokosschaum

11,00

Sommerliche Fischsuppe

Muscheln, Olivenölcrostini und Erbsenkresse

12,00



VEGETARISCHE GERICHTE

Pfifferlingsrisotto

Getrocknete Aprikosen und grüner Spargel

19,00

Erbsen-Blumenkohlcurry

Kokosschaum

Aromatisierter Basmatireis und Affila-Kressesalat

17,00

Maultaschen gefüllt mit Blattspinat, Ziegenkäse und Pilzen

Salbeibutter und Paprikasalsa

18,00

FISCH

Schottischer Wildlachs
Kokosschaum
Blumenkohl-Erbsencurry und aromatisierter Basmatireis
32,00

Kross gebratenes Seesaiblingsfilet
Ragoût von Pfifferlingen und grünem Spargel mit Kräuter-Crêpe
28,00

Atlantik-Seeteufel
Muschel-Gemüsesud und Tomaten-Rucola-Risotto
35,00

In Aromaten gebratenes Wolfsbarschfilet
Weiße Balsamicosauce
Braisierter Tomatenfenchel, Oliven-Kartoffelpüree
36,00

FLEISCH

Lammcarré unter der Parmesan-Thymiankruste
Olivensauce
Ratatouille im Kräuter-Crêpe
34,00

Rosa gebratene Filetschnitte vom Simmentaler Weiderind
Sobrassadasauce
Bohnencassoulet und Kräuter-Bratkartoffeln
37,00

Brust und Keule vom Stubenküken
Zitronenbutter
Karotten-Ingwermousseline und warmer Couscous Salat
28,00

In Traubenmostsauce geschmorte Kalbsbäckchen
Blattspinat und Oliven-Kartoffelpüree
29,00



KÄSE

Internationale Käsesorten vom Brett

Kleine Auswahl

8,50

Große Auswahl

12,00

DESSERT

Brenner's Apfelfannkuchen

Malagaeis

(Zubereitungszeit: 10-15 Minuten)

9,50

Mille Feuille mit Himbeeren

Pfirsich-Lavendel Sorbet

11,00

Mandel-Kirsch Vacherin

Baiser und Kirschen

9,00

Gebratener Pfirsich

Mandelbisquit mit Himbeersauce und Vanilleeis

9,00

Dreierlei von der Erdbeere

10,00

Eisauflauf Stephanie für 2 Personen

Himbeermark

(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

26,00