



Vorspeise:

Kaninchenroulade mit Randensalat und Apfelschaum, Nüsslisalat

Hauptgang:

Frische Bioravioli mit Baumnussbutter und Wirsing, Zürigschnätzlets mit Rösti

Dessert:

Marronimousse mit Portweinbirne, Orangencrème mit marinierten Datteln

Getränke:

1.5 l Rhäzünser, 2 Kaffee Crème

Rechnung:

142 Franken (2 Personen)

Bewertung:

Auf der Leuchttafel neben der Eingangstür kündigt sich das Brunegg als «das feine Restaurant» an. Der Empfang ist äusserst herzlich. Die Menüwahl schnell gefällt. Bereits das Amuse-Bouche – eine im kleinen Einmachglas servierte Karottensuppe –

schmeckt ausgezeichnet. Bestnoten gibt es von uns auch für die Vorspeisen. Die schön angerichtete Kaninchenroulade und der Randen-Pfefferminz-Salat sind ein wahres Gedicht. Der Nüsslisalat mit Speck und Ei ist frisch und knackig.

Beim Hauptgang folgen wir der Empfehlung des Hauses und bestellen Baumnussravioli mit frischem Wirsing und eine Portion Zürigschnätzlets mit Rösti. Das Zürigschnätzlete ist etwas stark gewürzt, die Rösti aber perfekt goldbraun gebraten. Die Baumnuss-Ravioli sind ihren Verwandten aus der Büchse sowohl geschmacklich als auch optisch um Weiten voraus. Trotz grosszügigen Portionen gönnen wir uns zum Abschluss des Abends ein Dessert. Das hausgemachte Marronimousse und die Orangencrème stehen den beiden Vorgängen in nichts nach. Unser Fazit: das Brunegg ist nicht nur «fein», sondern auch sehr herzlich und kulinarisch absolut top. **SAS**

Restaurant Brunegg

Brunastrasse 61

Tel. 043 222 48 66



www.brunegg.com