SPITZ
MITTAGSKARTE

MONTAG 25.03. BIS DONNERSTAG, 28.03.2024

MITTAGSMENÜ

(inkl. Suppe oder Salat)

Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinsauce, dazu zweierlei Kartoffelpüree und Blumenkohl „Polonais“	30.00
Überbackener Lattich auf Karottenpüree mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebeln	28.00

BUSINESS LUNCH

(58.00 für 2 Gänge, die Gänge können auch einzeln bestellt werden)

Variation von der Rande, mit schwarzen Nüssen und Kerbel	22.00
**	
Gebratener Saibling auf Waldstaudenrisotto, gebrannter Rahm und Blattspinat	42.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

LA BOHÈME, N Domaine de la Sénéchalière, Loire Valley 2022, *Melon de Bourgogne*	8.50
LE COMBAL, Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors AOC, Sud-Ouest 2019 *Malbec*	9.50

À LA CARTE

Kleiner Menüsalat oder Tagessuppe	8.00
Grosser, farbiger Blattsalat mit Kernen und Saisongemüse	14.00
Tatar vom Black Angus Rind mit eingemachtem Gemüse	25.00 / 36.00

PASTATELLER

(Mit Suppe oder Salat)

Farfalle mit Gemüsestreifen, Kräuterrahmsauce und gerösteten Pinienkernen	25.00

DESSERT

Duett vom Schokoladenmousse mit Heidelbeerglacé	10.50
Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht	10.50

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer, / Herkunft: Rind: CH, Saibling: CH, Kalb: CH
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Hibiskus Eistee 3dl / 5dl	5.00 / 7.50
Ingwer & Zitrone 3dl	6.00
Cassis & Basilikum 3dl	6.00
Grapefruit & Rosa Pfeffer Chinotto 3dl	6.00
Orangensaft 3dl	6.50
Cascara Kefir von Sola Soda 3.3dl (natürlich flaschenvergärt in Zürich)	7.50

WEINE OFFEN

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut, Althea, Confin, Veneto	9.50
Extra Brut, Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	12.00

WEISSWEIN

ALTER SATZ Eymann, Neustadt, Pfalz 2022 *Riesling, Gewürztraminer und Muskateller*	9.00
RADICI, N, Francesco Vitali, Wir Komplizen, Schaffhausen AOC 2022 *Blanc de Pinot Noir*	9.50
BIANCA MARIA, Tenuta Castello di Morcote, Ticino DOC 2022 *Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Müller-Thurgau*	10.00

ROTWEIN

PINOT NOIR HÖNGG RIEDHOF Zweifel, Höngg, Zürich 2018	9.50
BARBERA M PINEROLESE Azienda Agricola Le Marie, Piemonte 2020	9.00
LE COMBAL, Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors AOC, Sud-Ouest 2019 *Malbec*	9.50
BLAUFRÄNKISCH ASTRAL, Andreas Gsellmann, Gols, Burgenland 2021	10.50