

## SPITZ

MONTAG, 13.01. - DONNERSTAG, 16.01.2025

### MITTAGSMENÜ

(inkl. Suppe oder Salat)

Schweinsrücken im Kräutermantel am Stück gegart, serviert mit MarsalasaUCE, dazu Kartoffelstampf und geschmortes Gemüse	30.00
Gebratene Schweizer Maisgriessschnitten auf Kürbispüree, serviert mit mediterranem Gemüse vom Grill	28.00

---

### BUSINESS LUNCH

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

Gebratene Hirschstreifen auf Nüsslisalat an Preiselbeerdressing, dazu gehackte Bio Eier, Croutons und Sprossen	22.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» an einer Champignonrahmsauce, serviert mit Butterrösti und buntem Gemüse	42.00

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Les Gras Moutons, Domaine la Pépière, Maisdon-sur-Sèvre, Loire 2020 <i>Muscadet</i>	8.50
Humagne rouge, Cave Caloz, Miège, Valais AOC, 2022	10.50

---

### 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)

Spaghetti all'arrabiatta serviert mit Parmesanspäne und Rucola	28.00
--	-------

### DESSERT

Quarkknödel mit Zimtzucker serviert mit Zwetschgenkompott	10.50
Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht	10.50
Affogato, Vanilleglace mit einem Espresso serviert	10.50

## HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Frischer Hochstamm–Most vom Bio Hof Lützelsee (ZH) 3dl	6.50
Hibiskus Eistee 3dl / 5dl	6.50 / 9.50
Ingwer & Zitrone 3dl	7.00
Cassis & Basilikum 3dl	7.00
Grapefruit & Rosa Pfeffer Chinotto 3dl	7.00

## WEINE OFFEN

### SCHAUMWEIN

Prosecco Brut, Althea, Confin, Veneto	11.00
Extra Brut, Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	12.50

### WEISSWEIN

FREI.KÖRPER.KULTUR, N Bianca und Daniel Schmitt, Rheinhessen 2022 <i>Grauburgunder, Ortega, Huxelrebe, Muskateller, Weissburgunder</i>	8.00
JENINSER SAUVIGNON BLANC Jürg Obrecht Weine, Jenins AOC, Graubünden 2022	10.50
EST/OUEST, N Domaine Ozil, Lagorce, Ardeche VdP, Rhône 2020 <i>Grenache Blanc, Marsanne, Rousanne, Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat</i>	9.00
VINO BIANCO VECCHIE TONNEAUX, Azienda Agricola Monte Maletto, Nordpiemont 2021 <i>Erbaluce</i>	12.00

### ROTWEIN

HUMAGNE ROUGE, Cave Caloz, Miège, Valais AOC, 2022	10.50
LES TROIS ROCHES, Domaine Chermette, Moulin à Vent AC, Beaujolais 2021 <i>Gamay</i>	10.50
TERRE A MANO, ROSSO, IGT Fattoria di Bacchereto, Toscana <i>Sangiovese</i>	10.00
WHO THE F*** IS BARBERA, Familie Hohl, Weingut Rebhalde, Stäfa 2023 <i>Barbera</i>	11.00