

SPITZ
MITTAGSKARTE
MONTAG, 18.11. - DONNERSTAG, 21.11.2024

MITTAGSMENÜ

(inkl. Suppe oder Salat)

Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein mit Kartoffel Mille-Feuille, dazu Calvadosjus mit Silberzwiebeln, Champignons und Speckwürfel	30.00
--	-------

Bündner Capuns an einer Bergkäse-Sauce, dazu gezupfte Austerseitlinge und geröstete Kürbiswürfel	28.00
---	-------

BUSINESS LUNCH

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

Bündnerfleisch-Carpaccio mit Apfel-Fenchel-Salat, dazu eingelegtes Gemüse	22.00
--	-------

Hirsch-Entrecôte an Preiselbeerjus, dazu Pastinakenpüree, Rotkraut und karamalisierte Marronis	42.00
---	-------

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Vino Bianco Vecchio Tonneaux, Azienda Agricola Monte Maletto, Piemont 2021 <i>Erbalucce</i>	12.00
--	-------

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)

Penne an Zucchettipesto mit gebratenen Peperonistreifen und gerösteten Haselnüssen	28.00
---	-------

DESSERT

Mostcrème mit Zwetschgenkompott und Meringuecrumble	10.50
---	-------

Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht	10.50
---	-------

Affogato, Vanilleglace mit doppeltem Espresso	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
MAUVAIS TEMPS, N Nicolas Carmarans, Aveyron AOC, 2019 <i>Fer Servadou, Negret de Banhars</i>	11.50
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