

SPITZ  
MITTAGSKARTE

MONTAG 23. 09. BIS DONNERSTAG, 26. 09. 2024

MITTAGSMENÜ

(inkl. Suppe oder Salat)

---

Geschmorte Rinderhaxe «Gremolata» dazu Demeter Waldstaudenroggen-Risotto	30.00
Mediterranes Grillgemüsebeet, serviert auf geröstetem Süsskartoffelpüree, dazu Basilikum-Pesto	28.00

---

BUSINESS LUNCH

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

Gebeiztes Saiblings-Tatar auf eingelegtem Fenchel, dazu Pumpnickelcrumble und frische Radieschen	22.00
Kalbsgeschnetzeltes «Züricher Art» mit Champignon-Rahmsauce, dazu Butterrösti und glasiertes Gemüse vom Markt	42.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

FREI.KÖRPER.KULTUR, N Bianca und Daniel Schmitt, Rheinhessen 2022 <i>Grauburgunder, Ortega, Huxelrebe, Muskateller, Weissburgunder</i>	8.00
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)

Kartoffel-Gnocchi an einer leichten Koblauchsauce, dazu frischer Blattspinat und Kräutersalat	28.00
--	-------

DESSERT

Weissweinarfait mit Birnenragout und Schlagrahm	10.50
Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht	10.50
Affogato, Vanilleglace mit doppeltem Espresso	10.50

## HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Hausgemachtes Kombucha „Booster“ mit Ingwer & Birne 1dl	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
LES GRAS MOUTONS, Domaine la Pépière, Maisdon-sur-Sèvre, Loire 2020 <i>Muscadet</i>	9.50
RADICI, N, Francesco Vitali, Wir Komplizen, Schaffhausen AOC 2022 <i>Blanc de Pinot Noir</i>	9.50

### 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
PUSZTÀ LIBRE, N Preisinger Claus, Neusiedler See, Burgenland 2022 <i>Pinot Noir, St Laurent, Zweigelt</i>	9.00