

SPITZ
MITTAGSKARTE

MONTAG, 22.04. BIS FREITAG, 26.04.2024

MITTAGSMENÜ

(inkl. Suppe oder Salat)

Schweinekrustenbraten mit Honig-Biermarinade, dazu Fächerkartoffeln aus dem Ofen, Blumenkohlpüree und Zucchini	30.00
Lauwarm serviertes Taboulé mit grünem Spargelcarpaccio und Burratina	28.00

BUSINESS LUNCH

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

Crêpes-Rouladen gefüllt mit Frischkäse und gebeiztem Saibling,
dazu Spinatsalat mit Weissm Spargel an Senfdressing

**

Ragout vom Weidelamm mit Minze und Aprikosen,
auf Couscous mit gebratenem Bimi-Brokkoli

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)

Rote Linsenspaghetti in einer leichten Safransauce geschwenkt,
dazu Gemüsespaghetti und geröstete Sonnenblumenkerne

25.00

DESSERT

Rhabarberragout mit Cheesecakeschaum und Karamell Glacé	10.50
Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht	10.50

HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Hausgemachtes Kombucha „Booster“ mit Ingwer & Birne 1dl	6.50
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 <i>Riesling, Gewürztraminer und Muskateller</i>	9.00
RADICI, N, Francesco Vitali, Wir Komplizen, Schaffhausen AOC 2022 <i>Blanc de Pinot Noir</i>	9.50
BIANCA MARIA, Tenuta Castello di Morcote, Ticino DOC 2022 <i>Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Müller-Thurgau</i>	10.00

ROTWEIN

JECHTINGER SPÄTBURGUNDER Weingut Bercher, Baden, 2018	9.50
BARBERA M PINEROLESE Azienda Agricola Le Marie, Piemonte 2020	9.00
LE COMBAL, Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors AOC, Sud-Ouest 2019 <i>Malbec</i>	9.50
BLAUFRÄNKISCH ASTRAL, Andreas Gsellmann, Gols, Burgenland 2021	10.50