

SPITZ  
MITTAGSKARTE

MONTAG, 29.04. BIS FREITAG, 03.05.2024

MITTAGSMENÜ

(inkl. Suppe oder Salat)

---

Maispoularde gefüllt mit Bärlauch, dazu Rahm-Kohlrabi mit Morcheln und Bramata	30.00
Pommes Anna auf Petersilienwurzelpüree mit grünem Frühlingsgemüse an einer leichten Safransauce	28.00

---

BUSINESS LUNCH

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

Apfel-Fenchelsalat mit Bündner Salsiz, dazu Radieschen und Kräutersalat	22.00
* *	
Gebratenes Kalbs-Paillard im Spargelmantel, dazu Pommes Anna und Sauce Foyot	42.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

LA BOHÈME, N Domaine de la Sénéchalière, Loire Valley 2022, <i>Melon de Bourgogne</i>	8.50
LE COMBAL, Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors AOC, Sud-Ouest 2019 <i>Malbec</i>	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)

Tortellini „al Limone“, gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu grüner Spargel und Erbsen	25.00
---	-------

DESSERT

Waldbeerenragout mit Mascarponecreme und Meringues	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