

VORSPEISEN UND SNACKS

| | | |
|---|------------|----|
| HAUSGEMACHTES CHNOBLIBROT | 3 STÜCK | 9 |
| CROSTINI | 3 STÜCK | 9 |
| CRANBERRY-FRISCHKÄSE, KÜRBIS, TOMATE | | |
| HAUSGEMACHTER HUMMUS | | 11 |
| CASHEW-NÜSSE | | |
| MARINIERTE OLIVEN | | 9 |
| PARMESANWÜRFEL | | 11 |
| BALSAMICOSIRUP | | |
| RINDSSALZIZ MIT BÜNDNER CHILI | | 14 |
| UND PARMESANWÜRFEL | | |
| (AUS BÜNDNER TIERWOHL-HALTUNG, OHNE | | |
| KONSERVIERUNGSTOFFE UND PÖKELSALZ) | | |
| SNACKPLATTE AB 2 PERS. | PRO PERSON | 18 |
| CHNOBLIBROT, CRANBERRY-FRISCHKÄSE-CROSTINI, | | |
| OLIVEN, LANDRAUCHSCHINKEN, PARMESAN UND | | |
| PITABROT, KÜRBISSUPPE | | |

UNSER BELIEBTES TATAR

| | | |
|-------------------------------------|-------|----|
| KLASSISCH: | | |
| FEINES SCHWEIZER RINDSTATAR | 70G | 19 |
| ZWIEBELN, KAPERN UND | 140G | 35 |
| BUTTERTOAST | 210G | 41 |
| MIT CALVADOS, WHISKY ODER TRÜFFELÖL | + 2 | |
| MIT BLACKTIGER CREVETTEN | STÜCK | 4 |
| VEGETARISCH: | | |
| AUBERGINEN-TATAR, ZWIEBELN, | 70G | 18 |
| KAPERN UND BUTTERTOAST | 140G | 32 |

JEDEN MONTAG AB 17.30 UHR
TATAR À DISCRETION 44/PERS.

FRISCHE SALATE UND MEHR

| | | |
|---|-----------|------|
| BUNTE BLATTSALATE | KLEIN | 12 |
| | GROSS | 17 |
| - MIT SPECK UND GEHACKTEM EI | | + 5 |
| - MIT GEBRATENEN EIERSCHWÄMMLI | | + 6 |
| - MIT FRISCHER AVOCADO | | + 4 |
| - MIT GEHOBELTEM PARMESAN | | + 4 |
| - MIT SCHWEIZER POULETBRUST | 160G | + 11 |
| - MIT BLACKTIGER CREVETTEN | PRO STÜCK | 4 |
| UNSERE DRESSINGS: | | |
| KRÄUTER-FRENCH, BALSAMICO, FEIGEN-HONIG | | |
| RAUHLACHSMOUSSE | | 15 |
| ZITRONENPERLEN UND GEPICKELTE ZWIEBELN | | |
| KÜRBISSALAT MIT BAUMNUSS UND FEIGE | | 13 |
| - MIT BÜNDNER SALZIZ | | 22 |
| BURRATA AUF DATTELTOMATEN, | KLEIN | 16 |
| MIT FRISCHEN FEIGEN | GROSS | 31 |

SWISS ANGUS-BEEF BURGER VOM GRILL

UNSERE FRISCHEN BURGER WERDEN MEDIUM GRILLIERT UND IM BRIOCHE-BRÖTCHEN SERVIERT. DAZU REICHEN WIR COLE SLAW, ESSIGGURKEN-RELISH, COCKTAILSAUCE UND CRISSCUTS ODER SALAT.

ALLE BURGER KÖNNEN ZUM GLEICHEN PREIS AUCH MIT SCHWEIZER POULETBRUST VOM GRILL BESTELLT WERDEN.

| | | |
|---|-----------|-----|
| SPINNEREI-BURGER, SALAT UND TOMATE | 170G | 29 |
| HERBST-BURGER, MIT PULLED DEER MIT PREISELBEER-MAYO | 170G | 35 |
| UND KÜRBIS | | |
| CLUB-BURGER, SALAT, SPECK, SPIEGELEI UND TOMATE | 170G | 36 |
| VEGANER BURGER | | |
| „INCREDIBLE SOJABURGER“, SALAT UND TOMATE | | 33 |
| ERGÄNZEN SIE IHREN BURGER MIT: | | |
| SPECK, KÄSE, SPIEGELEI, AVOCADO, JALAPEÑOS ODER | | |
| FRITTIERTEN ZWIEBELRINGEN | | + 4 |
| GEBRATENEN BLACKTIGER CREVETTEN | PRO STÜCK | 4 |

HERBST IN DER SPINNEREI

| | |
|--|----|
| VEGETARISCHER HERBSTTELLER | 33 |
| PILZRAGOUT IM BLÄTTERTEIG, SPÄTZLI, SERVIETTENKNÖDEL, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN | |
| REHSCHNITZEL MIT WILDRAHMSAUCE | 44 |
| MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN | |
| WILDSCHWEIN CORDON-BLEU IN KÜRBIS-PANADE | 41 |
| MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN | |
| HIRSCH-ENTRECÔTE AUF SPECK, CHAMPIGNONS UND SILBERZWIEBELN | 42 |
| MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN | |

ERSTKLASSIGE FLEISCHSTÜCKE VOM HEISSEN STEIN

AUF DEM HEISSEN STEIN KÖNNEN SIE DAS ZARTE, SAFTIGE FLEISCH NACH IHREM GESCHMACK WEITER BRATEN ODER AUF DEM ZWEITEN STEIN WARM HALTEN. WIR SERVIEREN IHNEN POMMES FRITES ODER EINEN KNACKIGEN SALAT DAZU, SOWIE EINE AUSWAHL VON SAUCEN UND KRÄUTERBUTTER.

| | | |
|---|-----------|----|
| ZARTE HUFT VOM ARGENTINISCHEN RIND | 200g | 39 |
| | 400g | 59 |
| AROMATISCHES ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN RIND | 300G | 58 |
| BESTES RINDSFILET VOM ARGENTINISCHEN RIND | 200G | 54 |
| | 150G | 47 |
| HIRSCH-ENTRECÔTE | 200g | 42 |
| SURF & TURF | | |
| ERGÄNZEN SIE IHR STEAK MIT BLACKTIGER CREVETTEN | PRO STÜCK | 4 |

SPEZIALITÄTEN IN DER SPINNEREI

| | |
|--|----|
| EIERSCHWÄMMLI-RISOTTO MIT FRISCHEN KRÄUTERN | 33 |
| - MIT GESCHNETZELTEM REHFLEISCH | 42 |
| - MIT POULETBRUSTSTREIFEN | 39 |
| STROGANOFF VON ARGENTINISCHER HUFT, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI | 39 |
| - MIT SCHWEIZER POULETBRUST | 33 |
| OBERLÄNDER KALBS-CORDON BLEU (CIRCA 25 MINUTEN) | 48 |
| LANDRAUCHSCHINKEN UND BERGKÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE | |
| VEGETARISCHES CORDON BLEU (CIRCA 25 MINUTEN) | 35 |
| AUBERGINEN MIT TOMATE UND BERGKÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE | |
| LACHSFILET MIT EIERSCHWÄMMLI-RISOTTO | 43 |
| UND WASABI-BUTTER | |

BEILAGEN

POMMES FRITES, CRISSCUTS, RISOTTO, TAGLIATELLE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, ROTKRAUT, SERVIETTENKNÖDEL. SAISONGEMÜSE, BLATTSALAT-BOUQUET 7