

OKTOBER 2024

VORSPEISEN UND SNACKS

HAUSGEMACHTES CHNOBLIBROT	3 STÜCK	9
CROSTINI	3 STÜCK	9
TOMATE, KÜRBISKERN-FRISCHKÄSE, PILZE		
HAUSGEMACHTER HUMMUS		11
CASHEW-NÜSSE		
MARINIERTE OLIVEN		9
PARMESANWÜRFEL		11
BALSAMICOSIRUP		
RINDSSALZIT MIT BÜNDNER CHILI		14
UND PARMESANWÜRFEL (AUS BÜNDNER TIERWOHL-HALTUNG, OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE UND PÖKELSALZ)		
SNACKPLATTE AB 2 PERS.	PRO PERSON	19
CHNOBLIBROT, KÜRBISKERN-FRISCHKÄSE-CROSTINI, OLIVEN, LANDRAUCHSCHINKEN, PARMESAN, PITABROT, KÜRBIS-CURRYSUPPE		

UNSER BELIEBTES TATAR

KLASSISCH:		
FEINES SCHWEIZER RINDSTATAR	70G	19
ZWIEBELN, KAPERN UND BUTTERTOAST	140G	35
	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	18
- MIT SPECK UND GEHACKTEM EI		+ 5
- MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS		+ 6
- MIT FRISCHER AVOCADO		+ 4
- MIT GEHOBELTEM PARMESAN		+ 4
- MIT SCHWEIZER POULETBRUST	160G	+ 11
- MIT BLACK TIGER CREVETTEN	PRO STÜCK	4
UNSERE DRESSINGS: KRÄUTER-FRENCH, BALSAMICO, SESAM-DRESSING		
SÜSS-SAURE PILZE MIT KARTOFFEL-ESPUMA		16
MIT GERÄUCHTER FORELLE UND DILL		
RANDEN-KARTOFFELSALAT		14
MIT ZIEGENFRISCHKÄSE		
BURRATA AUF DATTEL TOMATEN	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	32
Hirsch-BURGER, MIT ROTKRAUT UND PREISELBEER-MAYO		36
CLUB-BURGER, SALAT, SPECK, SPIEGELEI UND TOMATE	170G	37
VEGANER BURGER „INCREDIBLE SOJABURGER“, SALAT UND TOMATE		34
ERGÄNZEN SIE IHREN BURGER MIT: SPECK, KÄSE, SPIEGELEI, AVOCADO, JALAPEÑOS ODER FRITTIERTEN ZWIEBELRINGEN		
		+ 4
GEBRATENEN BLACK TIGER CREVETTEN	PRO STÜCK	4

HERBST IN DER SPINNEREI

VEGETARISCHER HERBSTTELLER	36
PILZRAGOUT IM BLÄTTERTEIG, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN	
REHSCHNITZEL MIT WILDRAHMSAUCE	45
MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN	
WILDSCHWEIN CORDON-BLEU IN KÜRBISKERN-PANADE	42
MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN	
HIRSCH-ENTRECÔTE AUF SPECK, CHAMPIGNONS UND SILBERZWIEBELN	43
MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL, MIRZA-APFEL UND PREISELBEEREN	
GESCHMORTE RIBS MIT JUS	39
KARTOFFEL-KRÄUTERPÜREE UND ROTKOHLE	

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
HIRSCHENTRECÔTE	200g	39
SURF & TURF		
ERGÄNZEN SIE IHR STEAK MIT BLACK TIGER CREVETTEN	PRO STÜCK	4

SPEZIALITÄTEN IN DER SPINNEREI

RISOTTO MIT EIERSCHWÄMMLI UND KRÄUTERN	34
• MIT ZARTEN RINDSHUFTWÜRFEL	43
- MIT SCHWEIZER POULETBRUSTSTREIFEN	39
STROGANOFF VON ARGENTINISCHER HUFT	41
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI MIT SCHWEIZER POULETBRUST	36
OBERLÄNDER KALBS-CORDON BLEU (CIRCA 25 MINUTEN)	49
LANDRAUCHSCHINKEN UND BERGKÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE	
VEGETARISCHES CORDON BLEU (CIRCA 25 MINUTEN)	37
AUBERGINEN MIT TOMATE UND BERGKÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE	
LACHSFILET MIT BÄRLAUCH-ERBSENRISOTTO	44
UND WASABI-BUTTER	

BEILAGEN

POMMES FRITES, CRISSCUTS, RISOTTO, KARTOFFEL-KRÄUTERPÜREE, TAGLIATELLE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, SAISONGEMÜSE, BLATTSALAT, ROTKRAUT MIT MARONI	ALLE BEILAGEN	7
---	---------------	---