

JUNI 2024

VORSPEISEN UND SNACKS

HAUSGEMACHTES CHNOBLIBROT	3 STÜCK	9
CROSTINI	3 STÜCK	9
TOMATE, KRÄUTER-FRISCHKÄSE, MAISCREME		
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	19
CHNOBLIBROT, KRÄUTER-FRISCHKÄSE-CROSTINI, OLIVEN, LANDRAUCHSCHINKEN, PARMESAN, PITABROT, GURKENKALTSCHALE		

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	17
- 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, TOMATEN-VINAIGRETTE		
LACHS-CEVICE		16
MIT TOMATEN UND KRÄUTER		
GERÖSTETER WILDBROCCOLI-SALAT		15
MIT ZIEGENKÄSE, WALNUSS UND APRIKOSE		
BURRATA AUF DATTEL TOMATEN,	KLEIN	18
MIT FRISCHEN ERDBEEREN	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
Saison-BURGER, MIT POULETBRUST, AVOCADO		35
UND BBQ-SAUCE		
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 BLACK TIGER CREVETTEN	PRO STÜCK	4

SAISON IN DER SPINNEREI

SALATTELLER ASIA STYLE	VORSPEISE	19
LAUWARMER GLASNUDELSALAT MIT MARINIERTEN RINDSHUFTWÜRFEL UND SESAM	HAUPTGANG	36
MATTER PANEER-CURRY (VEGAN)		33
MIT PANEER-KÄSE, ERBSEN UND CASHEW-NÜSSEN, DAZU REIS UND EIN KLEINES PITABROT		
- MIT BLACK TIGER CREVETTEN (3 STÜCK)		39
- MIT POULETBRUSTSTREIFEN		39
- MIT RINDSHUFTWÜRFEL		41
BERLINER HACKTÄSCHLI VOM KALB		35
LAUWARMER KARTOFFEL-GURKEN SALAT UND SENF		
FLANKSTEAK VOM GRILL		41
MAISPÜREE UND FRISCHES MARKTGEMÜSE		

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

SPEZIALITÄTEN IN DER SPINNEREI

SAFRANRISOTTO MIT CRANBERRIES		33
- MIT ZARTEN RINDSHUFTWÜRFEL		42
- MIT SCHWEIZER POULETBRUSTSTREIFEN		39
STROGANOFF VON ARGENTINISCHER HUFT		39
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI		
MIT SCHWEIZER POULETBRUST		35
OBERLÄNDER KALBS-CORDON BLEU (CIRCA 25 MINUTEN)		49
LANDRAUCHSCHINKEN UND BERGKÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE		
VEGETARISCHES CORDON BLEU (CIRCA 25 MINUTEN)		36
AUBERGINEN MIT TOMATE UND BERGKÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE		
LACHSFILET MIT SAFRANRISOTTO MIT CRANBERRIES		43
UND WASABI-BUTTER		

BEILAGEN

POMMES FRITES, CRISSCUTS, RISOTTO, TAGLIATELLE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, MAISPÜREE, SAISONGEMÜSE, KARTOFFEL SALAT, BLATTSALAT	7
---	---