

# BRASSERIE



## CAFE SPITZ



### Vorspeisen

#### Salatschüssel à la Brasserie Spitz

Blattsalate, Gemüsesalate, Radiesli, Freiland-Ei, Croûtons und Hausdressing

#### Salat vom Klöpfer (Wurstsalat)

«Goldwurst»-Klöpfer, Zwiebel, Essiggurke, Gartenkräuter, Hausdressing

#### Metzgerplättli

Jenzer «Power-Wurst», Schweine Mett, Mostbröckli, Schlossberger Käse von Jumi, Zwiebel, Essiggemüse

#### Vegi Plättli

Dreierlei vom Hummus, Auberginen Kaviar, Focaccia, Balsamico Perlen

#### Lauwarmer Ziegenkäse von Jumi

Kräutersalat, Feigensenf, Honig

#### Club Sandwich mit Maispouardenbrust

Avocado, Tomate, Essiggurke, Speck, Freiland-Ei, rote Zwiebel, Spitz-Frites

#### Siedfleischsalat

Hausvinaigrette, getoastetes Knoblauchbrot, Essiggurke, rote Zwiebel, Cherrytomaten

#### Tatar vom Swiss Premiumbeef

Essiggurke, Kapern, Zwiebel, «mi-fort» oder «piquant» gewürzt  
Cognac, Whisky oder Calvados

### Fleisch

#### Geschnitzelte Kalbsleber

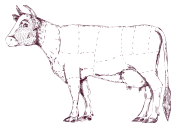
In Butter mit Kräutern gebraten, knusprige Rösti

#### Kneuss-Mistkratzerli (Zubereitungszeit ca. 20 min.)

weisse BBQ-Sauce, kleiner Salat, Spitz-Frites

#### Entrecôte «Café de Paris» (200g)

Spitz-Frites, Saisongemüse



### Fisch



#### 12 Egli Knusperli

Tartarsauce, Spitz-Frites, Gemüsevariation

#### 17 Gebratener Baby Seeteufel

Saisonales Gemüse, Ofen Kartoffeln, Oliven, Kräuter, Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl,

#### 24 Rheinfischteller mit Schweizer Fisch an Champagner-Kaviarsauce (Tagesangebot)

Buntes Gemüse, Ofen Kartoffeln, Oona Kaviar aus dem Tropenhaus Frutigen

16

### Vegetarisch

#### 19 Buntes Grillgemüse mit Burrata

Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne

#### 25 Gebratener Blumenkohl «Mimosa»

Neue Kartoffeln, frische Kräuter, mit Freiland-Ei  
Vegane Variante ohne Ei

#### 18 Ganze Artischocke gekocht

Hausgemachte Vinaigrette, getoastetes Knoblauchbrot

#### Club Sandwich

Avocado, Tomate, Essiggurke, Speck, Freiland-Ei, rote Zwiebel, Spitz-Frites

#### 4 Trüffel Ravioli mit frischem Sommertrüffel

Weissweinschaumsauce

### Dessert

#### 34 Crème brûlée

#### 39 Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Maracaibo Schokolade 65%

#### 49 Käseauswahl von Jumi

3 Sorten, hausgemachter Feigensenf, Früchtebrot



auch Vegan erhältlich

#### Deklaration

CH: Rind, Schwein, Kalb, Saibling, Lachs  
DE/Nordsee: Egli  
CH/FR: Geflügel  
Island: Baby Seeteufel

#### Partner

Schweizer Fleisch: Metzgerei Jenzer, Arlesheim  
Metzgerei Grauwilser, Basel  
Fisch Meeresfrüchte: G. Bianchi AG, Zufikon

#### Käse: Jumi AG, Boll

Kaviar: Tropenhaus Frutigen, Frutigen

Für Informationen betreffend Allergene gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.  
Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt