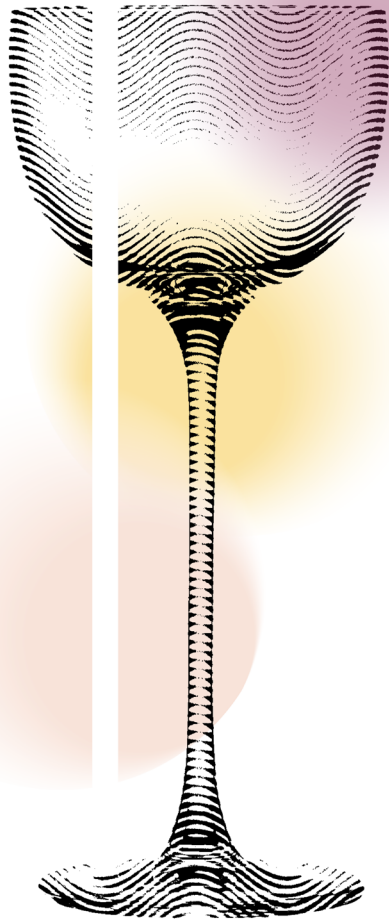


SPITZ BAR

2025

SIGNATURE COCKTAILS



BUNDES RAT

RUM MAL ANDERS

ZWEIERLEI RUM,
TRAUBEN, SCHAT-
TENMORELLE
POMPERO PARA-
NUBES, PINEAU
DES CHARANTES
4Y, MORELLINO

19

EXPRESSO MARTINEZ

ÜBERASCHEND, FRUCHTIG,
EVERYBODYS DARLING

BEU NEW MOON,
KAFFEE, EIN
(H)AUCH VON
HIMBEER, CACAO
UND MANDELN

20



HOCHVOGEL

MARTINI WHO?

MARTIN MILLERS
GIN, TRAUBEN-
BRAND HUMBEL,
WERMUT, THYMIAN

21

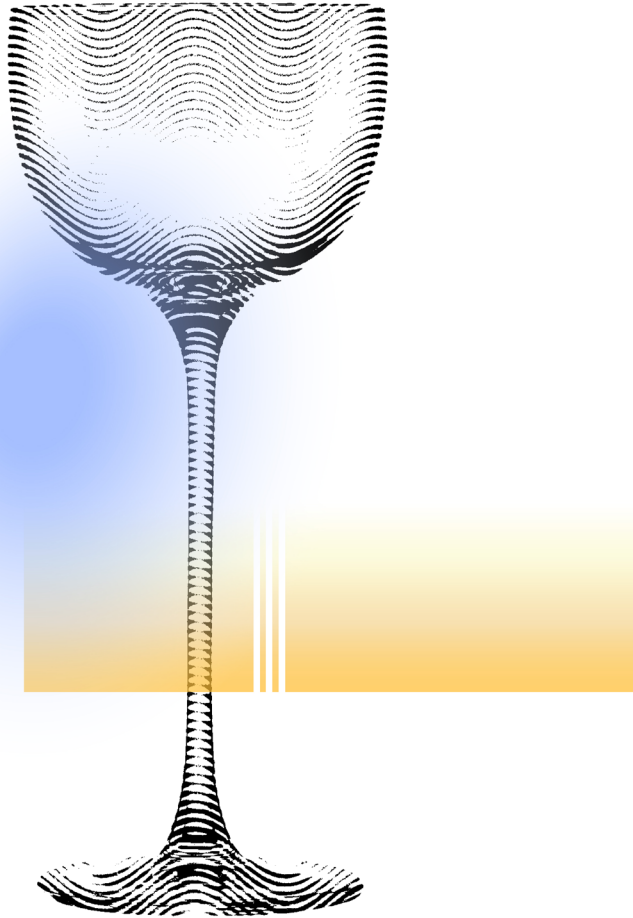


SUMMER IM HERZ

BITTER, SÜSS,
AROMATISCH

ORATOR GIN,
SUZE, XQ HUM-
BEL, PINEAU DES
CHARENTES 4Y

22



ALPENGOLD

KRÄFTIG HERB

GOLDWÄSCHER
SWISS RYE WHISKY,
BRENNESSEL,
WALDHONIG

21

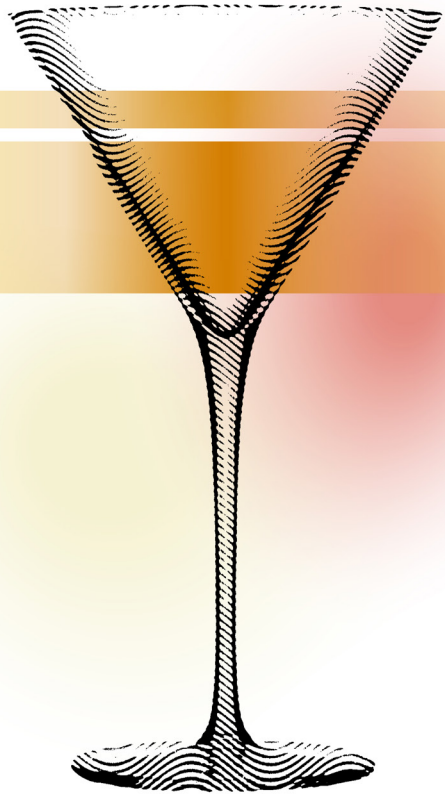


ROTATION

SUITED MANHATTAN

WERMUT, WHISKY,
BITTERS

VARIABLELER PREIS



IMMER GUT

PINEAU & FINO 18

PINEAU DES CHARENTES 4Y, FINO SHERRY, ZITRONE

GLÜCKSGRIFF 18

ROSÉWEIN, JASMIN-TEE-SIRUP, BASILIKUM

NEGRONI 18

SPITZ GIN, WERMUT, CAMPARI

APEROL SPITZ 14.5

PROSECCO, SPITZ APEROL, SODA

MOCKTAILS

FANCY IISTEE 14

FERNOSTBLÜTEN & ALPENKRAUT
ERFRIESCHEND VERSPIELT

NEGRONI OHNI 14

ALKOHOLFREIER GIN, ALKOHOLFREIER WERMUT,
ALKOHOLFREIER BITTER

BIER

OFFEN

APPENZELLER QUÖLLFRISCH HELL, 3DL 6

APPENZELLER QUÖLLFRISCH HELL, 5DL 9

APPENZELLER KÖHLER AMBER, 3DL 6.5

APPENZELLER KÖHLER AMBER, 5DL 9.5

FLASCHEN

SPITZ NATURTRÜB BIO, 3.3DL, 5.2% 7.5

APPENZELLER WEIZEN, 5DL, 5.2% 9.5

BRAUEREI OERLIKON, LUCIPAN SESSION IPA, 3.3DL, 4.6% 9

OFFICINA DELLA BIRRA

LISBETH AMERICAN PALE ALE, 7.5DL, 7.5% 24

LOLA IPA (ALKOHOLFREI), 3.3DL 7.5

LOLA WIT (ALKOHOLFREI), 3.3DL 7.5

AUS DER SPITZ KÜCHE

Rauchmandeln	5.5
Eingelegte Oliven	7.5
Apérobrett (Salametti aus dem Puschlav, Zürcher Bergkäse, Hausbrot, Pickles, Butter)	22
Handgeschnittenes Rindstatar mit eingelegten Pickles und Engadiner Wachtelei dazu geröstetes Sauerteigbrot	26.5
Rindfleischspiesschen auf Safran – Kartoffelpüree mit Bergkräutersalsa	15
Krautstielroulade auf gerösteter Kürbiscreme an einem Pilzjus	14.5

Ab 18.30 Uhr können Sie sämtliche Speisen aus der Restaurantkarte auch in der Bar bestellen.