

Veggi Valentino

Ein erster Blick | Die Vorspeise

Rote - Bete - Salat mit Burrata, Haselnussöl,
Himbeere, Granatapfel & Pinienkernen

19,50

Die Verführung | Der Zwischengang

Weißer Strauchtomaten - Tee
mit zweierlei Mini - Bruschetta

12,50

Die Berührung | Der Hauptgang

Linguini mit frisch geschabten Perigord Wintertrüffeln
und feinem Parmesanschaum

27,50

Die pure Leidenschaft | Das Dessert

Passionsfrucht - Crème brûlée
mit kleinem Exotensalat & Sorbet

13,00

Menuepreis: p.P. 68,00

Restaurant Spitzweg's Valentinsdinner 14. Februar 2026



Unsere Aperitif - Empfehlung

„Passionsfrucht - Yuzu - Spritz“
(auch gerne als alkoholfreie Variante)

11,00

Menue 1 „Valentin“

Ein erster Blick | Die Vorspeise

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet
mit Trüffel - Parmesan - Linguini
22,50

Die Verführung | Der Zwischengang

Clear Oxtail
mit Ochsenchwanz - Praline & Zuckerschoten
14,50

Die Berührung | Der Hauptgang

Kalbsrückensteak mit Steinpilz - Parmesankruste
auf Madeirasauce,
Pommes Macaire & Winterspargel
40,00

Die pure Leidenschaft | Das Dessert

Olivenöl - Schokoladenmousse
mit geeister Champagner-Zabaglione & Beeren
13,00

Menuepreis p.P.: 84,00

Menue 2 „Valentina“

Ein erster Blick | Die Vorspeise

Tataki vom Yellow Fin Tuna
Wasabi | Soja | Wakame | Avocado
20,50

Die Verführung | Der Zwischengang

Zweierlei Paprika-Schaumsüppchen
mit Ziegenkäse-Praline
12,50

Die Berührung | Der Hauptgang

Filet vom Adlerfisch mit schwarzer
Pfeffer - Gewürzkruste mit Miso - Hollandaise,
Risolée Kartoffel & Grüner Spargel
39,00

Die pure Leidenschaft | Das Dessert

Ruby Schokoladen Mousse „Mirror glaze“
trifft Himbeere und Passionsfrucht
13,00

Menuepreis p.P.: 79,00