

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 Ochsenschwanz - 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