



SPITZ

APÉRO & FLYING DINNER

OKTOBER 2025 – FEBRUAR 2026



LIEBE GÄSTE

Vielen Dank für Ihr Interesse an einem Apéro im Restaurant Spitz oder dem Landesmuseum Zürich.

Wir bieten Ihnen professionelle Beratung bei der Planung und Durchführung Ihres Events und stehen Ihnen vor Ort mit unserem Team zur Seite. Sie können Ihren Apéro oder Ihr Flying Dinner ganz individuell, nach Ihren Wünschen gestalten, oder Sie buchen bequem eine unserer Pauschalen für Ihren Anlass.

Alle Pauschalen enthalten neben den Speisen und Getränken auch bereits die Servicekosten, sowie die Basisinfrastruktur wie Stehtische, Tischwäsche und Dekoration.

Unsere Speisen und Getränke werden sorgfältig von uns ausgesucht. Bei der Auswahl unserer Lieferanten und Partner achten wir sehr auf Werte wie Nachhaltigkeit und nach Möglichkeit regionale und biologische Produktion.

Bei Fragen und für Beratungen nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage auf: anlass@restaurantspitz.ch

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

Herkunft Fleisch: Kalb, Rind, Schwein Poulet: CH, Bresaola IT, Fisch: Saibling CH, Forelle DK. Brot und Backwaren: Schweiz.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Mit  markierte Gerichte sind vegan.

APÉROPAUSCHALEN

Buchbar ab 10 Personen. Die Preise verstehen sich pro Person

APÉRO PLUS

45

- Geräucherte Mandeln
- Marinierte Oliven
- Gefüllte Blätterteigschnecken (verschiedene Sorten)

1 STUNDE
45.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

EINFACH SPITZ

65

- Geräucherte Mandeln
- Marinierte Oliven
- Gemischte Antipasti mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot und Sternberger Chäsmöckli, dazu Kartoffel – Joghurtdip mit Wildkräutern

2 STUNDEN
65.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

FLYING DINNER

85

- Geräucherte Mandeln
- Marinierte Oliven
- Suppeshot
- Siedfleischsalat
- Roter Kabissalat
- Carpaccio vom Sellerie
- Demeter Waldsstauden-risotto
- Tannenschössling Crème Brûlée

2 STUNDEN
85.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

FLYING DINNER DELUXE

125

- Marinierte Oliven
- Geräucherte Mandeln
- Suppeshot
- Kalbstatar
- Saiblingstatar
- Eingemachte Bodenraben
- Medaillon vom Reh
- Black Angus Rindsentrecte
- Gerösteter Rosenkohl
- Vermicelles mit Meringues
- Brombeer – Cheesecake und Espresso

2 STUNDEN
125.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

FLYING DINNER VEGAN

85



- Gemüsechips
- Marinierte Oliven
- Weisse Wurzelsuppe
- Roter Kabissalat
- Eingemachte Bodenraben
- Schmorpastinake
- Gerösteter Rosenkohl
- Clementinen Trifle

2 STUNDEN
85.-
PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

INDIVIDUELLES PACKAGE

Stellen Sie sich ihr persönliches Package mit Ihren Liebesspeisen zusammen, gerne Beraten wir Sie bei Ihren Fragen.

2 STUNDEN

INKLUSIVE GETRÄNKE & SERVICE

Bei allen Pauschalen sind Mineralwasser, Hauswein, Prosecco und Bier, sowie Servicepersonal und Standardinfrastruktur inklusive. Danach werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet. Die Pauschalzeit beginnt mit Ausschank der ersten Getränke und kann nicht in mehrere Teile aufgeteilt werden. Ab 60 Minuten nach Ende der Pauschalzeit werden CHF 55.- pro Servicemitarbeiter pro Stunde verrechnet. Ausgenommen sind kleine Anlässe in unserer Bar, bei denen kein zusätzliches Personal bereitgestellt werden muss. Zusätzlich können Kosten für Raummiete, sowie Technik oder andere Sonderwünsche anfallen.

GUTES ZUM TEILEN FÜR DEN ANFANG

Für Ihren Apéro können Sie sich auch ein individuelles Menü zusammenstellen.
Nachfolgend finden Sie unsere Auswahl unserer kulinarischen Köstlichkeiten.

Sternberger Chäsmöckli (pro Portion) 8.5

Geräucherte Mandeln (pro Portion) 6

Marinierte Oliven (pro Portion) 7.5

Gemüse – und Brotchips (pro Portion) 7.5

Gefüllte Blätterteigschnecken verschiedene Sorten (pro Portion) 6.5

Vesperplättli (pro Person) 13

mit Rauchsalami, Bresaola, Bündner Coppa, Bündner Rohschinken, Bergheublumenkäse, Dallenwiler Geissenrolle, Malögin, Parminomöckli und Alp Bösbachi Käse

Antipasti Plättli (pro Person) 11

Grilliertes Gemüse der Saison mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot, dazu Kartoffel – Joghurtdip mit Wildkräutern

BELEGTE HOLZOFENBROTE (pro Stück)

Pouletbrust und Forellencrème 7.5

auf Olivenbrot

Roastbeef und Remouladensauce 7.5

auf Tomatenbrot

Kürbistapenade und gebratene Waldpilze 6.5

auf Körnerknörzli

Schnebelgeiss und karamalisierte Birne 6.5

auf Kartoffel – Nussbrot

SUPPENSLOTS

Sauerkrautsuppe (Winter) 6.5

mit Bündner Rohschinken und Crème fraîche

Marroni – Zimtsuppe (Herbst) 6.5

mit Brioche – Croûtons

Weisse Wurzelcremesuppe 7.5 

mit Trüffelöl

FLYING DINNER

KALT

Tatar vom Milchkalb 14

mit eingemachtem Gemüse, Brioche und Trüffelöl

Tartar vom graved Saibling 14

mit Körnerbrot, Schwarzwurzeln und Federkohl

Vitello Trotato 14

mit Kapernäpfeln und eingelegten Zitronen

Roter Kabissalat 9

mit Quinoa, Birnen und geräuchertem Tofu

Eingelegter Zander 14

auf Winterspinat mit Gewürzbalsamico

Siedfleischsalat 12

mit Gemüse und frischen Kräutern

Eingemachte Bodenräben 8.5

mit Äpfeln und karamellisierten Baumnüssen

Carpaccio vom Knollensellerie 10

mit geräucherter Burratina

WARM

Schmorpastinake 11

mit Kartoffelstampf und Bergkräutersalsa

Kartoffelroulade 12

mit Waldpilzen und Kürbispüree

Medaillon vom Reh 19

mit Haselnüssen, Kräuterrisotto und Aceto – Jus

Gerösteter Rosenkohl 12

mit Mandeln und Randenhummus

Kalbshackbraten 15

mit Pilzsauce, Quarkspätzli und Rotkraut

Knusper – Praline vom Perlhuhn 15

auf Polenta Corvina vom Maggia Tal mit Steinpilzen

Zürcher Black Angus Rindsentrecôte 18

mit Schalotten – Confit und Serviettenknödel

Demeter Waldstaudenrisotto 13

mit gebackenem Kürbis

FLYING DINNER

SÜSS

Vermicelles mit Kirsch 10 
und Meringues

Süssmostcrème 7.5 
mit Zimtstreusel

Clementinen Trifle 10 
mit Spekulatiuscrumble und Soja Frischkäsecrème

Tannenschössling Crème brûlée 10

Brombeeren – Cheesecake 9
mit Zwetschgencoulis

HAUSGETRÄNKE

WEINE

PROSECCO MONGOLFIERA BRUT, Althea, Confin, Veneto, 61

FLORA & FAUNA, Vincent Eymann, Neustadt, Pfalz 2022, 59
Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Muskateller

BARBERA M «LE MARIE», Azienda Agricola Le Marie, Pinerolese, Piemonte 2021, 66

MINERAL

Mineralwasser, unlimitiert mit/ohne 5.– pro Person

Eistee, hausgemacht, 1l, 12

Obstsaft, trüb, 1l, 11

BIER

Appenzeller Qöllfrisch Naturtrüb bio 0.33l, 6

Appenzeller Sonnenwendlig (alkoholfrei) 5.5

Weitere Getränke finden Sie auf unserer Homepage, wir beraten Sie zudem gerne bei der Auswahl von passenden Weinen oder von Cocktails aus unserer Bar.

REGELWERK FÜR IHREN ANLASS IM SPITZ (AGB)

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Spitz ausrichten möchten. Folgende AGB's gelten für Anlässe bei uns:

1. GÜLTIGKEIT VON OFFERTEN

Ausgearbeitete und übermittelte Offerten sind jeweils ab Zustellungsdatum für 20 Tage gültig. Bei kurzfristigen Anfragen (von weniger als 30 Tagen) besteht eine Offertengültigkeit von 3 Tagen. Die in der Offerte angegebenen voraussichtlichen Teilnehmerzahlen sind massgeblich für die Wahl des Raumes, sowie des Setups. Sollte sich die Personenzahl erhöhen und somit die maximale Auslastung des Raumes überschritten werden, kann die SPUNTEN AG nur die maximale Personenanzahl für den jeweiligen Raum bewirten. Ein Raumwechsel kann nicht garantiert werden. Nehmen Sie daher bei Änderungen möglichst direkt Kontakt mit uns auf, um die Machbarkeit zu prüfen.

2. TEILNEHMERZAHL UND MENÜ

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren, ist es erforderlich, dass Sie aus unserem Angebot ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste auswählen. Selbstverständlich kann für Gäste, welche vegetarisch oder vegan essen möchten, eine Alternative bestellt werden. Bitte klären Sie im Vorfeld allfällige Allergien und besondere Diäten Ihrer Gäste ab und teilen Sie uns diese fristgerecht mit. Verspätete Angaben können nur noch nach Verfügbarkeit umgesetzt werden.

Mit der Bestätigung der Offerte muss eine vorraussichtliche Teilnehmerzahl übermittelt werden. Bei Veranstaltungen mit mehr als 50 Teilnehmern benötigen wir 30 Tage vor dem Anlass eine garantierte Teilnehmerzahl. Diese Zahl kann nur noch um 20% nach oben oder unten korrigiert werden. Die definitive Personenzahl muss bis 7 Werktage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Bei einer Reduktion der Personenzahl weniger als 7 Werktage vor dem Anlass können diese im Preis generell nicht mehr berücksichtigt werden.

3. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet die Spunten AG eine detaillierte Offerte. Nach einer Prüfung der Offerte durch den Kunden werden mögliche Änderungen und Korrekturen in den Auftrag einbezogen und ihm zugesandt. Mit seiner schriftlichen Rückmeldung seines Einverständnisses mit der Auftragspräzisierung kommt ein rechtsverbindlicher Vertrag zustande. Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen schriftlichen Vertrag zu.

4. PREISE, ZAHLUNGEN & RECHNUNGSSTELLUNG

Gerne erstellen wir Ihnen eine Rechnung für Ihren Anlass, die innert 10 Tagen und ohne Abzüge zu begleichen ist. Bei Zahlungen aus dem Ausland trägt der Kunde die Spesenkosten der Bank. Bei Rechnungsbeträgen unter 400 CHF erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 20 CHF. Zahlungen auf Rechnung akzeptieren wir nur innerhalb der Schweiz bei vorheriger Bereitstellung einer gültigen schweizer Rechnungsadresse.

Sollten Sie keine schweizer Rechnungsadresse haben, können Sie eine Vorauszahlung in Höhe der Offerte machen. Anderenfalls muss die Rechnung vor Ort am Ende des Anlasses beglichen werden.

Auf Wunsch kann der Kunde die Gesamtrechnung auch direkt am Schluss des Anlasses mit Bargeld, sowie allen gängigen Kreditkarten bezahlen. Bitte teilen Sie uns dies vorgängig mit. Eine Abbuchung von Kreditkarten ist nur noch vor Ort möglich.

4.1. RECHNUNGSADRESSEN UND SUPPLIERFORMULARE

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Rechnungsadresse bei der Buchung mit, nach Rechnungsstellung berechnen wir bei nachträglicher Adressänderung eine Bearbeitungsgebühr von 25 CHF

Wir erstellen unsere Rechnung mit Angabe der notwendigen Firmendaten mit QR-Code für die einfache Verarbeitung. Für das Ausfüllen von Supplierformularen oder vergleichbaren Registrierungen für finanzielle Abwicklungen Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine Gebühr von 50 CHF

4.2. TRINKGELD

Wünschen Sie dem Personal ein Trinkgeld zu geben, begrüßen wir das sehr, das Team wird sich freuen. Zur Vereinfachung bitten wir Sie, dieses am Anlass direkt in Bar zu überreichen.

Die SPUNTEN AG behält sich vor für grössere Anlässe eine Teilvorauszahlung bis 75 % der definitiven Offerte zu verlangen.

5. RÜCKZUG / ANNULATION EINES AUFTRAGES

Bei einem Rückzug/ Annulation des Auftrages wird folgende Abgeltung der rechtsverbindlich vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt:

BEI ANLÄSSEN BIS 50 PERSONEN:

Bis 30 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

30 – 15 Tage vor dem Anlass 25 %

14 – 8 Tage vor dem Anlass 50%

7 – 1 Tage vor dem Anlass 100%

BEI ANLÄSSEN AB 51 PERSONEN:

Bis 60 Tage vor dem Anlass: keine Kosten

60 – 30 Tage vor dem Anlass 25 %

30 – 15 Tage vor dem Anlass 50%

ab 14 Tage vor dem Anlass 100%

6. VERSICHERUNG DER VERANSTALTUNG

Der Abschluss von Sach-, Personen- oder sonstigen Risikoversicherungen für die Veranstaltung obliegt dem Kunden.

7. EXTERNES MATERIAL UND DIENSTLEISTUNGEN DRITTER

Benötigen Sie externes Material oder Dienstleistungen helfen wir Ihnen gerne mit unseren Erfahrungen und Netzwerken weiter, damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird. Für die Organisation der Dienstleistungen Dritter erheben wir eine Pauschale von 15% auf die vereinbarte Leistung, mindestens aber 50 CHF.

8. ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Zürich und wir verfahren in jedem Fall nach Schweizer Recht.

Zürich, Januar 2025

Spitz Restaurant / Bar / Bistro / Anlässe
Spunten AG
Museumstrasse 2
8001 Zürich