

VORPEISE

	CHF
Wintersalat vegetarisch	18.50
an Ingwerdressing mit Fenchel, Orangen und gerösteten Pinienkernen	
Bunter Marktsalat vegan	11.50
Kerne und Sprossen	
+ <i>Pouletbruststreifen</i>	+9.00
Tagessuppe	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
Kartoffelcremesuppe	9.00
Speck, Sauerrahm und frischer Oregano	
Frittierte Auberginenfächer	16.50
mit Romesco-Dip, frischen Kräutern, Limonendressing und Sardellen	
Rindstatar	<i>klein</i> 25.00
geröstetes Sauerteigbrot und Butter	<i>normal</i> 35.00
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
Spigarten Plättli	26.50
Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Buureschüblig und Mutschli	
Apero Plättli	15.00
Oliven Kalamata, getrocknete Tomaten, Grana Padano und hausgemachte Speck-Käse Flûtes	
Salatsauce zur Wahl	
Hausdressing, Französisch, Italienisch	
Hausbrot	
Ein traditionelles Mischbrot aus Roggen und Weizen, hergestellt mit mildem Sauerteig	
Deklaration Brot und Backwaren: sofern nicht anders erwähnt beziehen wir unser Brot und Backwaren von der Bäckerei Fredys AG aus CH-5400 Baden	
Tageskuchen wird im Haus gebacken mit ausgesuchten Zutaten	

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

HAUPTGANG

Wirz-Rouladen <small>vegetarisch</small>	CHF 24.50
mit Kartoffel, Bergkäse, Pinienkernen und leichter Weissweinsauce	
Äplermagronen <small>vegetarisch</small>	22.50
mit Käse, Rahm, Apfelmus und Röstzwiebeln	
Randenrisotto <small>vegetarisch</small>	24.50
mit Ziegenkäsecreme, gerösteten Baumnüssen und Parmesanspalten	
Goldbraune Bauern-Rösti	26.00
überbacken mit Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck	
Zürcher Geschnetzeltes	42.00
Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce und knusprige Rösti	
Spirgarten Burger	37.00
Swiss Prime Rindfleisch, Käse, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
Pulled Pork Burger	33.00
langsam gegartes und gezupftes Schweinefleisch, Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke, BBQ-Sauce und Pommes Frites	
Spare Ribs	39.00
mariniert nach Geheimrezept, BBQ-Sauce, Aioli-Sauce, wahlweise mit Pommes Frites oder Marktsalat	
Knusprige panierte Pouletstreifen	27.00
mit Züri Fries, Szechuan-Lime Dip und Trüffel Mayonnaise	

HAUPTGANG

	CHF
Geschmorte Rindskopfbäggli	33.00
mit Kichererbsen Ragout, Federkohl und 24 Monate gereiftem Bergkäse	
Hausgemachte Rindshacktäschi	28.00
Rotweinjus, grüne Speckbohnen,, Kartoffelstock und Röstzwiebeln	
Fischknusperli	<i>klein</i> 19.50
frittierte Egli-Filet	<i>normal</i> 31.50
Marktsalat und Tartarsauce	
Als Beilage zur Wahl	
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
+ <i>Marktsalat, kleine Portion</i>	+7.50

NUR FÜR KURZE ZEIT

	CHF
Spirgarten Rösti	31.00
Rauchlachs, Dill, Sauerrahm und Lachsrogen	
Walliser Rösti	26.00
Limmattaler Rohschinken, Tomate und Raclettekäse	
Gärtner Rösti	23.00
Grillgemüse, getrocknete Tomaten und sautierte Kräuterseitlinge	
Klöpfer Rösti	24.00
Cervelat, Toggenburger Nidelkäse und Senf	

DESSERT

	CHF	
Tageskuchen nach Angebot		6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter		
Klassische Crème Brûlée		10.50
+ Glacé nach Wahl	pro Kugel	3.50
Coupe Dänemark		13.50
Vanilleglacé, Schokosauce und Schlagrahm	<i>Mini</i>	6.50
Birnen-Crumble		9.50
mit warmer Vanille Sauce		
Schokoladenkuchen		12.00
hausgemacht, flüssiger Kern und Vanille Glacé		
Glacé nach Wahl	<i>pro Kugel</i>	3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet		
Schlagrahm Portion		1.50
Digestiv		
Vieille Prune Organic	4cl	12.00
40.0 Vol%, CH		
Grappa Autoria Nebbiolo Bio	4cl	14.00
41.0 Vol%, IT		

Wann immer möglich verwenden wir Schweizer Rohstoffe, Fleisch und Fisch.
Gerne informieren wir Sie über Allergene und die Herkunft unserer Lebensmittel.
Viele Gerichte sind auch vegetarisch möglich, bitte fragen Sie kurz nach.