

## Apéro

**APÉRO PLÄTTLI** 15.00

Kalamata Oliven, getrocknete Tomaten, Grana Padano, hausgemachte Speck-Käse Flütes

**SPIRGARTEN PLÄTTLI** 26.50

Limmataler Rohschinken, Bauernspeck, Buureschüblig, Mutschli

**FLAMMKUCHEN KLASSISCH** 21.00

Sauerrahm, Frühlingslauch, Speck, Bergkäse

**FLAMMKUCHEN MEDITERRAN (V)** 21.00

Antipasti-Gemüse, Feta, Basilikumpesto, Rucola

## Vorspeise

**BUNTER MARKTSALAT (VE)** 11.50

marktfrischer Salat, Kerne, Sprossen  
+ Pouletstreifen +9.00

**FRÜHLINGSSALAT** 13.00

Radieschen, gepickelter Kohlrabi, Gartenkresse, Sauerteig-Croûtons, Rhabarber-Dressing

**TAGESSUPPE** 6.50

bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden

**BÄRLAUCHSUPPE** 12.00

Rahm, Amalfi Zitrone, Kartoffel, Grano Padano

**RINDSTATAR**

Geröstetes Sauerteigbrot, Butter

**VORSPEISE** 25.00

**HAUPTGANG** 35.00

+ Pommes Frites +7.50

## Hauptgang

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES** 42.00

Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce, knusprige Rösti

**KALBSHACKTÄTSCHLI** 31.00

Portweinjus, Rüebli, Kartoffelstock, Röstzwiebeln

**SPIRGARTEN BURGER** 37.00

Swiss Prime Rindfleisch, Käse, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Pommes Frites, Ketchup & Mayo

**PULLED PORK BURGER** 33.00

gezupftes Schweinefleisch, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, BBQ-Sauce, Pommes Frites

**KNUSPRIGE POULETSTREIFEN** 27.00

Pommes Frites, Szechuan-Lime Dip, Trüffel-Mayo

**KALBSLEBERLI** 38.00

Portweinjus, Serviettenknödel, Zwiebel, Apfel

**FISCHKNUSPERLI**

frittierte Egli-Filets, Marktsalat, Tatarsauce

**KLEIN** 19.50

**GROSS** 31.50

**GOLDBRAUNE BAUERN-RÖSTI** 26.00

überbacken mit Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck

**ÄLPLERMAGRONEN (V)** 22.50

Käse, Rahm, Apfelmus, Röstzwiebeln

**RASSIGES SHAKSHUKA (V)** 26.00

Peperoni, Datteri-Tomaten, Spiegelei, Joghurt, Koriander, Fladenbrot

**SPIRGARTEN CLUB SANDWICH** 26.00

knuspriges Tomaten-Focaccia, paniertes Pouletsteak, Lattich, Spiegelei, Speck und Sauce Andalouse

## Beilagen

+ POMMES FRITES +7.50

+ MARKTSALAT, KLEINE PORTION +7.50

## Salatsaucen nach Wahl

Hausdressing, Französisch, Italienisch

## Nur für kurze Zeit

### „ERSTE FRÜHLINGSGEFÜHLE“

**BÄRLAUCH SPÄTZLI (V)** 28.00

frische Morcheln, Rahm, Bergkäse und Röstzwiebel

**ONSEN-EIER (V)** 26.00

getrüffelter Kartoffelstock, bunter Krautstiel, Sauce Hollandaise

**BÄRLAUCH RAVIOLI (V)** 28.00

Ricotta, Rieslingschaum, Piemonteser Haselnüsse, Grana Padano

**SECRETO VOM THURGAUER APFELSÄULI** 37.00

Portweinjus, Fregola Sarda, grüner Spargel, Erbsen, Morcheln

## Dessert

<b>TAGESKUCHEN NACH ANGEBOT</b> bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden		<b>6.50</b>
<b>MINIDSSERT NACH ANGEBOT</b> bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden		<b>5.00</b>
<b>KAISERSCHMARRN</b> Preiselbeere, Apfelmus		<b>14.00</b>
<b>SCHOKOLADEN-KUCHEN</b> Kaffee-Mousse, Amaretto-Sauce		<b>13.00</b>
<b>COUPE DÄNEMARK</b> Vanilleglacé, Schoggi-Sauce, Schlagrahm	<b>KLEIN</b> <b>GROSS</b>	<b>6.50</b> <b>13.50</b>
<b>DREIERLEI VOM RHABARBER</b> Joghurt-Mousse, Vanille Crumble		<b>14.00</b>
<b>GLACÉ NACH WAHL</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet	<b>PRO KUGEL</b>	<b>3.50</b>
<b>SCHLAGRAHM PORTION</b>		<b>1.50</b>

## Informationen

### Brot und Backwaren

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.

Wann immer möglich verwenden wir Schweizer Rohstoffe, sowie Schweizer 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.

(V) = vegetarisch  
(VE) = vegan

Alle Preise in CHF und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

## Das Hotel und die Brasserie Spirgarten



Das Hotel und die Brasserie Spirgarten sowie die Gebäude auf dem Lindenplatz sind im Besitz der Initiativ Genossen-

schaft Lindenplatz Altstetten (IGLA). Die Genossenschaft wurde am 26. Juni 1945 mit dem Ziel gegründet, auf die Gestaltung des Quartiers aktiv Einfluss zu nehmen. Das Hotel Spirgarten und alle weiteren Gebäude wurde 1957 vom bekannten Architekten Werner Stücheli entworfen und gebaut. Stücheli entwarf in den 50er-Jahren unter anderem auch das erste Hochhaus in Zürich. Das Hotel Spirgarten verfügt über 49 Gästezimmer, Seminar- und Eventräume für 9 bis 900 Personen, sowie die Brasserie Spirgarten.

Das Haus beschäftigt rund 30 Mitarbeitende, davon aktuell sechs Lernende in den Berufen Restaurationsfachmann, Hotelfachfrau und Hotelkommunikationsfachleute.

Wir freuen uns, Sie heute als Gäste in der Brasserie Spirgarten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

Ihr Hotel & Brasserie Spirgarten-Team