

# VORSPEISE

	CHF
<b>Frühlingsalat</b> vegetarisch	18.00
mit Zucchettistreifen, kontiertem Rhabarber, Gartenkresse und Hausdressing	
<b>Bunter Marktsalat</b> vegan	11.50
Kerne und Sprossen	
+ <i>Pouletbruststreifen</i>	+9.00
<b>Tagessuppe</b>	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
<b>Kartoffelcremesuppe</b>	9.00
Speck, Sauerrahm und frischer Oregano	
<b>Mariniertes Gemüsecarpaccio</b> vegetarisch	16.50
sautierte Frühlingszwiebel, hausgemachte Grissini und Citrus Quark	
<b>Rindstatar</b>	<i>klein</i> 25.00
geröstetes Sauerteigbrot und Butter	<i>normal</i> 35.00
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
<b>Spirgarten Plättli</b>	26.50
Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Buureschüblig und Mutschli	
<b>Apero Plättli</b>	15.00
Oliven Kalamata, getrocknete Tomaten, Grana Padano und hausgemachte Speck-Käse Flûtes	
<b>Salatsauce zur Wahl</b>	
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

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

## HAUPTGANG

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

## NUR FÜR KURZE ZEIT

	CHF
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	9.00
mit Gartenkresse und Croûtons	
<b>Gefüllte Bärlauchcrêpes</b>	16.00
mit Ricotta, Kartoffelpüree, Blumenkohlcreme und Sauce Hollandaise	
+ <i>Hausgemachtem Trockenfleisch</i>	+2.50
<b>Bärlauch Gnocchi</b>	27.00
gebratene Baby Randen, Morcheln und Randen-Kresse	
<b>Rosa Lammhuft</b>	37.00
geschmorter Lauch, gebratene Röstbramata mit Bärlauchbéchamel und Jus	

# DESSERT

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