

Spirgarten

HOTEL • BRASSERIE • VERANSTALTUNGEN

Apéro

APÉRO PLÄTTLI	15.00
Kalamata Oliven, getrocknete Tomaten, Grana Padano, hausgemachte Speck-Käse Flûtes	
SPIRGARTEN PLÄTTLI	26.50
Limmataler Rohschinken, Bauernspeck, Buureschübrig, Mutschli	
FLAMMKUCHEN KЛАSSISCН	21.00
Sauerrahm, Frühlingslauch, Speck, Bergkäse	
FLAMMKUCHEN MEDITERRANE (V)	21.00
Antipasti-Gemüse, Feta, Basilikumpesto, Rucola	

Vorspeise

BUNTER MARKTSALAT (VE)	11.50
marktfrischer Salat, Kerne, Sprossen + Pouletstreifen	+9.00
OFEN RANDENSALAT (V)	16.00
Orangen, Fenchelsamen, Tahini-Joghurt, Pekannuss und Koriander	
TAGESSUPPE	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden	
GERÖSTETE PASTINAKENSUPPE (V)	12.00
Honig, kandierter Ingwer und Salbeiöl	
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	

SPARE RIBS	39.00
mariniert nach Geheimrezept, BBQ-Sauce, Aioli-Sauce, mit Marktsalat oder Pommes Frites	
KNUSPRIGE POULETSTREIFEN	27.00
Pommes Frites, Szechuan-Lime Dip, Trüffel-Mayo	
GESCHMORTES RINDSKOPFBÄGGLI	39.00
Portweinjus, Pastinakenpüree, gepickelte Rande, Topinambur Chips	
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)	23.00
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

Informationen

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.

(V) = vegetarisch

(VE) = vegan

Alle Preise in CHF und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Nur für kurze Zeit

WILDSCHWEINHAXE	37.00
knusprige Semmelknödel, buntes Wurzelgemüse, Brunnenkresse Gremolata	
TAGLIOLINI AL TARTUFO (V)	35.00
geträufelte Rahmsauce, frisch gehobelter Trüffel, Grana Padano	
KÜRBIS QUICHE (V)	28.00
Hokkaido, Tropea Zwiebel, Spinat, Nüsslisalat, Bergkäse, Kräuter Crème fraîche	
REHRAGOUT	36.00
knusprige Semmelknödel, Quitten Rotkohl, glasierte Maroni	

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.

Informationen

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.

(V) = vegetarisch

(VE) = vegan

Alle Preise in CHF und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Das Hotel und die Brasserie Spiegarten



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

Dessert

TAGESKUCHEN NACH ANGEBOT	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden	
KÜRBIS CHEESECAKE MILLE FEUILLE	13.00
salzige Caramelsauce und Amaretti Crumble	
BRATAPFEL- TIRAMISU	13.00
COUPE DÄNEMARK	KLEIN 6.50 GROSS 13.50
Vanilleglacé, Schoggi-Sauce, Schlagrahm	
COUPE NESSELRODE	14.00
Vermicelles, Vanilleglacé, Schlagrahm und Meringues	
GLACÉ NACH WAHL	PRO KUGEL 3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet	
SCHLAGRAHM PORTION	1.50

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 Spiegarten 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 Spiegarten verfügt über 49 Gästezimmer, Seminar- und Eventräume für 9 bis 900 Personen, sowie die Brasserie Spiegarten.

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 Spiegarten begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

Ihr Hotel & Brasserie Spiegarten-Team