

ZUM ANFANG

	CHF
Carpaccio vom Rind (IRL)	33.00
Grana Padano, Pinienkerne, Olivenöl, Zitronensaft, Rucola und Mayonnaise vom schwarzen Knoblauch	
Gazpacho Andaluz vegetarisch	10.50
Tomate, Gurke, Peperoni, Zwiebel und Knoblauch	
Bunter Marktsalat vegan	11.50
Kerne und Sprosse Sprossen	
+ <i>Pouletbruststreifen</i>	+9.00
Wurst Käse Salat	18.00
Cervelat und Appenzeller Käse	
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
Rindstatar	<i>klein</i> 25.00
geröstetes Sauerteigbrot, Butter	<i>normal</i> 35.00
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
Spirgarten Plättli	26.50
Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Buureschüblig, 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

ZUM HAUPTTEIL

	CHF
Caesar Salat	23.50
Parmesan, Croûtons und Pouletbruststreifen	
Zürcher Geschnetzeltes	42.00
Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce, knusprige Rösti	
Spirgarten Burger	37.00
Swiss Prime Rindfleisch, Käse, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
Pastrami Sandwich	28.00
knuspriges Ciabatta, würziges Tomatenrelish, karamellisierte Zwiebeln wahlweise Salat oder Pommes Frites	
Spare Ribs	39.00
mariniert nach Geheimrezept, BBQ Sauce, Aioli-Sauce, wahlweise mit Pommes Frites oder Marktsalat	
Hörnli mit Gehacktem	26.00
Rindshackfleisch, Apfelmus	
Pouletschenkel im Chörbli	26.00
mit Pommes Frites, BBQ Sauce, scharfe Sauce	
Lauch-Käsekuchen <small>vegetarisch</small>	23.00
Marktsalat, Dressing nach Wahl	
Goldbraune Bauern-Rösti	26.00
überbacken mit Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck	
Spaghetti alla Puttanesca <small>vegetarisch</small>	21.50
Oliven, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten und feine Tomatensauce	

ZUM HAUPTTEIL

	CHF
Kalbsbratwurst	30.00
Zwiebelsauce, hausgemachte Rösti	
Hausgemachte Rindshacktätschli	28.00
Rotweinjus, grüne Speckbohnen, Kartoffelstock und Röstzwiebeln	
Fischknusperli (DE)	<i>klein</i> 19.50
frittierte Egli-Filet	<i>normal</i> 31.50
Marktsalat, Tartarsauce	
Als Beilage zur Wahl	
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
+ <i>Marktsalat, kleine Portion</i>	+7.50

NUR FÜR KURZE ZEIT

	CHF
Vitello Tonato	<i>klein</i> 23.00
hausgemachte Focaccia Croûtons. Kapern und rote Zwiebeln	<i>normal</i> 34.00
Sommersalat	
konfierte Tomaten, Rucola, hausgemachte Focaccia Croûtons	
<i>mit Streifen vom Rindsentrecôte</i>	29.00
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	25.00
Marinierte Pouletspiesse	29.00
lauwarme Antipasti, gebratene Kartoffeln und Pesto	
Melonensalat mit Prosciutto	21.00
frischer Basilikum und Balsamico di Modena	

ETWAS SÜSSES?

	CHF
Tageskuchen nach Angebot	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
Caramel Köpfli	11.50
garniert mit Früchten	
Coupe Dänemark	13.50
Vanilleglacé, Schokosauce und Schlagrahm	<i>Mini</i> 6.50
Coupe Colonel	14.00
Zitronensorbet, Schuss Wodka	<i>Mini</i> 6.50
Cheesecakecrème mit Rhabarber	11.50
Rhabarber, Schlagrahm und Crumble	
Coupe Romanoff	14.00
Vanilleglacé, Erdbeeren und Schlagrahm	<i>Mini</i> 6.50
Pfirsich Melba	12.50
Vanilleglacé, Pfirsich und Himbeeren	
Glacé nach Wahl	<i>pro Kugel</i> 3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet	
Schlagrahm Portion	1.50
Digestiv	
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.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer