

ZUM ANFANG

	CHF
Tomatencremesuppe vegetarisch	10.50
Schlagrahm	
Erbsenschaumsuppe vegetarisch	9.50
ganze geröstete Mandeln	
Bunter Marktsalat vegan	11.50
Kerne und Sprosse Sprossen	
+ <i>Pouletbruststreifen</i>	+9.00
Gemischte Blattsalate vegetarisch	19.00
Toggenburger Käse, Trauben, Baumnüssen und französischer Sauce	
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	

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	
Coq au Vin vom Poulet	35.00
Rotweinjus mit Pilzen, Speck und Kartoffelstock	
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	
Penne mit Basilikumpesto <small>vegetarisch</small>	25.00
Dörrtomaten, Pinienkerne und Parmesan	

ZUM HAUPTTEIL

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

NUR FÜR KURZE ZEIT

	CHF
Frühlingssalat	22.50
Bärlauch-Crêpe, Rauchlachsstreifen, Radiesli und Radiessli-Vinaigrette	
Bärlauch-Risotto <small>vegetarisch</small>	29.00
Morcheln und Parmesanspalten	
Tagliatelle <small>vegetarisch</small>	25.00
rote Frühlingzwiebeln, Bärlauchpesto und Parmesan	
Lammnierstück	44.50
Bärlauch Kruste, Portweinjus, grüne Speckbohnen und Kartoffelgratin	

ETWAS SÜSSES?

	CHF
Tageskuchen nach Angebot	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
Caramel Köpfli	11.50
garniert mit Früchten	
Cremiges Schoggimousse	13.50
Schlagrahm	
Gebrannte Crème	12.50
Karamellperlen und Schlagrahm	
Gefüllte Windbeutel	12.00
Beerenkompott, Schlagrahm, Zimt und Zucker	
Frühlingscoupe	9.80
Vanille Glacé, Erdbeerkompott und Schlagrahm	
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 Bio	4cl 12.00
40.0 vol% Pflaume, Humbel CH	
Grappa Aatoria 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