

VORSPEISE

	CHF
Frühlingssalat vegetarisch	18.00
mit Zucchettistreifen, kandierter Rhabarber, Gartenkresse und Hausdressing	
Bunter Marktsalat vegan	11.50
Kerne und Sprossen	
+ <i>Pouletbruststreifen</i>	+9.00
Tagessuppe	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
Mariniertes Gemüsecarpaccio vegetarisch	16.50
sautierte Frühlingszwiebel, hausgemachte Grissini und Citrus Quark	
Rindstatar	<i>klein</i> 25.00
geröstetes Sauerteigbrot und Butter	<i>normal</i> 35.00
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
Spirgarten Plättli	26.50
Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Buureschüblig und 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	

HAUPTGANG

Wirz-Rouladen vegetarisch	CHF 24.50
mit Kartoffel, Bergkäse, Pinienkernen und leichter Weissweinsauce	
Äplermagronen vegetarisch	22.50
mit Käse, Rahm, Apfelmus und Röstzwiebeln	
Goldbraune Bauern-Rösti	26.00
überbacken mit Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck	
Zürcher Geschnetzeltes	42.00
Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce und knusprige Rösti	
Spirgarten Burger	37.00
Swiss Prime Rindfleisch, Käse, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
Pulled Pork Burger	33.00
langsam gegartes und gezupftes Schweinefleisch, Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke, BBQ-Sauce und Pommes Frites	
Vegi Burger	30.00
knusprige Austerseitling im Brioche Bun, Romesco Sauce, Frühlingszwiebel und Coleslaw	
Spare Ribs	39.00
mariniert nach Geheimrezept, BBQ-Sauce, Aioli-Sauce, wahlweise mit Pommes Frites oder Marktsalat	
Knusprige panierte Pouletstreifen	27.00
mit Pommes frites, Szechuan-Lime Dip und Trüffel Mayonnaise	

HAUPTGANG

	CHF
Grilliertes Mistkratzerli	38.00
junge Kartoffeln, cime di rapa, Amalfi-Zitrone und Pouletjus	
Hausgemachte Rindshacktätschli	28.00
Rotweinjus, Bundrübli, Kartoffelstock und Röstzwiebeln	
Fischknusperli	<i>klein</i> 19.50
frittierte Egli-Filet	<i>normal</i> 31.50
Marktsalat und Tartarsauce	
Als Beilage zur Wahl	
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
+ <i>Marktsalat, kleine Portion</i>	+7.50

NUR FÜR KURZE ZEIT

	CHF
Spargelcremesuppe vegetarisch	9.50
mit Kerbelöl	
Spargelsalat vegetarisch	18.00
Dreierlei vom Spargel aus Rafz	
Weißer Spargel aus Rafz	26.00
junge Kartoffeln und Hollandaise Espuma	
+ <i>Bauernschinken</i>	+7.00
+ <i>Limmattaler Rohschinken</i>	+9.00
Spargelquiche vegetarisch	23.00
mit Blattsalat und Schnittlauch-Crème fraiche	

DESSERT

	CHF	
Tageskuchen nach Angebot		6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter		
Klassische Crème Brûlée		10.50
+ Glacé nach Wahl	pro Kugel	3.50
Coupe Dänemark		13.50
Vanilleglacé, Schokosauce und Schlagrahm	Mini	6.50
Rhabarber-Moussetörtchen		13.00
Schokoladenkuchen		12.00
hausgemacht, flüssiger Kern und Vanille Glacé		
Glacé nach Wahl	pro Kugel	3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet		
Schlagrahm Portion		1.50
 Digestiv		
Vieille Prune Organic	4cl	12.00
40.0 Vol%, CH		
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.