

ZUM ANFANG

	CHF
Erbsen-Kokossuppe <small>vegan</small>	11.50
mit Avocadoöl	
Bunter Marktsalat <small>vegan</small>	11.00
mit Kernen, Sprossen	
+ <i>Pouletbruststreifen</i>	+9.00
+ <i>Rauchlachsstreifen</i>	+9.50
Melonen-Salat	22.50
mit Parmaschinken, Mozzarellacreme, Balsamico, Olivenöl, Basilikum	
Rindstatar	<i>klein</i> 24.00
mit geröstetem Sauerteig Brot, Butter	<i>normal</i> 34.00
+ <i>Pommes Frites</i>	+7.50
Offener Ravioli	22.00
mit Swiss-Lachs, Zitronenschaum, Zucchetti, Kirschtomaten	
Spirgarten Plättli	26.50
Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Buureschüblig, Mutschli	

Salatsauce zur Wahl

Hausdressing leicht scharf, Französisch, Italienisch

Hausbrot

Ein traditionelles Mischbrot aus Roggen und Weizen,
hergestellt mit mildem Sauerteig

Zu Salat und Suppe reichen wir automatisch Hausbrot

ZUM HAUPTTEIL

	CHF
Zürcher Geschnetzeltes	41.50
Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce, knusprige Rösti	
Spirgarten Burger	37.00
Swiss Prime Rindfleisch, Käse, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
Ossobuco	41.80
Kalbshaxe nach Mailänder Art, Safran Risotto	
Spare Ribs	39.00
mariniert nach Geheimrezept, BBQ Sauce, Aioli-Sauce, wahlweise mit Pommes Frites oder Marktsalat	
Gehacktes mit Hörnli	24.50
mit Rindshackfleisch, Apfelmus	
Poulet im Chörbli	25.50
mit Pommes Frites, BBQ Sauce, scharfe Sauce	
Lauch-Käsekuchen <small>vegetarisch</small>	22.00
mit Marktsalat	
Parpadelle <small>vegetarisch</small>	28.50
mit grünem Spargel, sautierten Kräuterseitlingen	
Goldbraune Bauern-Rösti	24.00
überbacken mit Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei, Speck	
Poulet Saltimbocca-Spiess	33.00
vom Grill, Erdbeer-Pfefferbutter, Spargelrisotto	

ZUM HAUPTTEIL

Kalbsbratwurst 29.50

mit Zwiebelsauce, hausgemachte Rösti

Kalbs-Currywurst

mit Brot 17.50

mit Pommes Frites 25.00

Fischknusperli *klein* 19.50

Frittierte Egli-Filet *normal* 31.50

Marktsalat, Tartarsauce

CHF

Als Beilage zur Wahl

Pommes Frites +7.50

Marktsalat +7.50

SAISON

CHF

Frühlingsalat 18.00

mit grünem Spargel, Sprossen, Himbeervinaigrette

Spargelcremesuppe 11.50

mit gerösteten Brotwürfeln

Bärlauchrisotto 26.50

mit Burrata, Pinienkerne

Konfierter Schweinebauch 27.50

mit BBQ Sauce,

Kabissalat, Pommes Frites

Gebratene Felchenfilets 37.00

Schweizer Felchen, Zitronen-Sauce, Sesam-Blattspinat,

Frühlingskartoffeln

FÜR ABSCHLUSS

	CHF
Schoggikuchen	7.00
Schlagrahm	
Caramel Köpfl	11.50
Garniert mit Früchten	
Cremiges Schoggimousse	13.50
Schlagrahm	
Coupe Colonel	12.50
Limetten-Zitronen-Sorbet, Wodka	
Coupe Romanoff	12.50
Vanille Glacé, Erdbeeren, Erdbeersauce, Schlagrahm	
Sorbet Trio	12.00
Limetten-Zitronen-Sorbet, Erdbeer-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet, Früchte, Fruchtsauce	
Coupe Dänemark	12.50
Vanille Glacé, Schokoladensauce	
Glacé nach Wahl	pro Kugel 3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet	
Schlagrahm Portion	1.50

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 7.7% Mehrwertsteuer