

Apéro

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

Vorspeise

TAGESSUPPE	6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden	
GERÖSTETE BLUMENKOHL-ERDNUSS-SUPPE (V)	12.00
Kokosmilch, Kreuzkümmel, Miso	
BUNTER MARKTSALAT (VE)	11.50
marktfrischer Salat, Kerne, Sprossen	
+ Pouletstreifen	+9.00
CAESAR SALAD	17.00
Lattich, Grana Padano, Sardellen-Senf-Mayo, Speck, Focaccia-Croûtons	
+ Pouletstreifen	+9.00
GANZE ARTISCHOCKE	16.00
Kräuter-Senf-Vinaigrette, Amalfi-Zitronen-Mayo	
RINDSTATAR	
Geröstetes Sauerteigbrot, Butter	
VORSPEISE	25.00
HAUPTGANG	35.00

Hauptgang

ZÜRCHER GESCHNETZELTES	42.00
Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce, knusprige Rösti	
KALBSHACKTÄTSCHLI	32.00
Portweinjus, Rüebl, Kartoffelstock, Röstzwiebeln	
SPIRGARTEN BURGER	37.00
Swiss Prime Rindfleisch, Käse, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Pommes Frites, Ketchup & Mayo	
PULLED BEEF BURGER	38.00
gezupftes Rindfleisch, koreanisches Kimchi, Wasabi-Mayo, Gurke, Pommes Frites	

KNUSPRIGE POULETSTREIFEN	27.00
Pommes Frites, Sauce Andalouse, Trüffelmayo	
KALBSLEBERLI	38.00
Portweinjus, Rösti, Zwiebel, Apfel	
FISCHKNUSPERLI	
frittierte Egli-Filets, Marktsalat, Tartarsauce	
KLEIN	24.00
GROSS	32.00
GOLDBRAUNE BAUERN-RÖSTI	26.00
überbacken mit Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei und Speck	
ÄLPLERMAGRONEN (V)	23.00
Kartoffel, Käse, Rahm, Apfelmus, Röstzwiebeln	
RASSIGES SHAKSHUKA (V)	26.00
Peperoni, Datter-Tomaten, Spiegelei, Joghurt, Koriander, Fladenbrot	

SPIRGARTEN CLUB SANDWICH	26.00
Tomaten-Focaccia, Pouletsteaks, Lattich, Spiegelei, Tomate, Speck, Röstzwiebeln, Sauce Andalouse	

Beilagen

+ Pommes Frites	+7.50
+ Marktsalat, kleine Portion	+7.50

Salatsaucen nach Wahl

Hausdressing, Französisch, Italienisch

Nur für kurze Zeit

FITNESSTELLER	25.00
Schweinsnitzel, Blattsalate, Rüebl, Tomaten, Gurke, Kabis, Radiesli, geröstete Kerne, Hausdressing	
SCHWEIZER BLACK ANGUS	42.00
Onglet vom Holzkohlegrill, Teriyaki-Sauce, Hokkaido-Püree, wilder Brokkoli, Shiitake, Sesam-Panko	
EIERSCHWÄMMLI-TAGLIOLINI	25.00
frische Eierschwämmli, Rahmsauce, getrocknete Tomaten, Cipollotti, Kräuter	
STEINPILZ-RISOTTO	27.00
frische Steinpilze, Weisswein, Sbrinz, Cipollotti	
DREIERLEI KÜRBIS (V)	27.00
Ofen-Hokkaido, Butternuss-Püree, süss-saurer Muscat, Ricotta al forno, Feigen, Granatapfel, Walnüsse, Salbei	

Dessert

TAGESKUCHEN NACH ANGEBOT 6.50
bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden

MINIDSSERT NACH ANGEBOT 5.00
bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden

KAISERSCHMARRN 14.00
Vanilleglacé

RICOTTA-MASCARPONE-MOUSSE 13.00
eingelegte Pfirsiche, Caramelsauce,
Amaretti-Crumble

COUPE DÄNEMARK	KLEIN	6.50
Vanilleglacé, Schoggi-Sauce, Schlagrahm	GROSS	13.50

GLACÉ NACH WAHL	PRO KUGEL	4.00
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet		

SCHLAGGRAHM	PRO PORTION	1.50
--------------------	--------------------	-------------

Informationen

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.

Wann immer möglich verwenden wir Schweizer Rohstoffe, sowie Schweizer 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 Spirgarten



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

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

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 Spirgarten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

Ihr Hotel & Brasserie Spirgarten-Team