



Mein Name ist Martin Alegre. Ich bin Koch und komme ursprünglich aus Argentinien, Salta. Während meiner Laufbahn als Koch habe ich verschiedene Regionen der Welt bereist und dadurch die unterschiedlichsten Küchen kennengelernt. Bei der Kreation neuer Menus lasse ich mich von den kulturellen und regionalen Gebräuchen und Gegebenheiten inspirieren und folge dabei meiner Intuition und meinem Gefühl.

Mein Ziel ist es, für meine Gäste Menus zu kochen, welche eine ganz persönliche Note haben.

Meine Kreationen sollen mit ihrem Geschmack Erinnerungen hervorrufen, Sehnsüchte wecken und glücklich machen.

Kontakt: www.martinalegrechef.com



Wir von Maximus BBQ haben uns dem authentischen Texanischen BBQ verschrieben und verrichten unseren Job mit Herz und Kopf. Diese Leidenschaft schmeckt man bei jedem Bissen.

Unser Fleisch wird in reiner Handarbeit im Low and Slow Verfahren schonend und stundenlang geräuchert. Genauso wie in Texas. Als Räucherquelle verwenden wir nur Hartholz aus der Umgebung und keine weiteren Hilfsmittel.

Nachhaltigkeit sowie Produkte aus der Schweiz stehen bei uns ganz oben - unserer Erde zuliebe.

www.maximusbbq.ch insta: @maximusbbq.ch



Nach unserer eigenen Fluchtgeschichte haben wir, ich und meine Köche, hier in der Schweiz eine neue Heimat gefunden. Dankbarerweise deshalb bekennen wir uns zu beiden Bergkulturen, denn sie stehen für Wandelungsfähigkeit, Natürlichkeit und Ehrlichkeit. Ganz nach diesem Motto werden die hausgemachten Köstlichkeiten mit schmackhaften Zutaten von uns mit viel Herzblut und Liebe zubereitet.



| | |
|---|------------------|
| Guacamole mit Tortillachips Avocado, Zwiebeln, Zitrone, Tomate & Koriander | 19.00 CHF |
| Drei Stück handgemachte Rindfleisch (ARG) Empanadas Zwiebeln, geräucherte Paprika | 18.00 CHF |
| Drei Stück handgemachte vegetarische Empanadas Mais, Zwiebeln, Basilikum & Käse | 18.00 CHF |
| Salat mit karamellisierter Birne & Feta Rucola, Trockenfrüchte & Zitronenvinaigrette | 23.00 CHF |
| Salat mit Brokkoli & Tofu Kichererbsen, Avocado, Basilikum, Koriander & Vegi Mayonnaise | 24.00 CHF |
| Taco el Pastor Schweinefleisch (CH), Chilli, Zwiebeln, Knoblauch, Ananas Koriander, Oregano, Salz & Pfeffer | 29.00 CHF |
| Lomo Saltado mit Quinoa Risotto Entrecôtestreifen (ARG), Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie Weisswein, Quinoa, Butter & Parmesan | 35.00 CHF |
| Entrana mit Chimichurri Rindfleisch (ARG), Kartoffeln, Knoblauch, Paprika, Petersilie & Oregano | 30.00 CHF |
| Vegetarische Pinsa mit Burrata, Rucola & Cherry Tomaten | 21.00 CHF |
| Pinsa mit Rohschinken & Rucola | 23.00 CHF |
| Pinsa mir Chorizo & Basilikum | 22.00 CHF |
| | |
| De a tres Merigues, Brownie, Crème Chatilly & Mango | 13.00 CHF |
| | |
| Crema de limón Zitrone, Schlagrahm & Pfirsich | 12.00 CHF |



| | |
|---|-------------------|
| Pulled Pork Sandwich vom Schweizer Schwein Pulled Pork (ca. 120g) im Bun mit homemade Coleslaw (16 Stunden im Holzsmoker gegart) | 20.00 CHF |
| Brisket Sandwich vom Schweizer Rind Brisket (ca. 120g) im Toast mit homemade Coleslaw (16 Stunden im Holzsmoker gegart) | 23.00 CHF |
| BBQ Pulled Jackfruit Sandwich Im Bun mit homemade BBQ Sauce | 19.50 CHF |
| Brisket vom Schweizer Rind Brisket (ca 150g) mit homemade Coleslaw homemade BBQ Beans und Toast (16 Stunden im Holzsmoker gegart) | 35.00 CHF |
| Half Slab Baby Back Ribs vom Schweizer Schwein Homemade BBQ Brisket Beans, Toast & BBQ Sauce (6 Stunden im Holzsmoker gegart) | 35.00 CHF |
| Full Slab Baby Back Ribs vom Schweizer Schwein Homemade BBQ Brisket Beans, Toast & BBQ Sauce (6 Stunden im Holzsmoker gegart) | 52.00 CHF |
| The Holy Trinity Texas Plate Pulled Pork 70g, Brisket 70g, Baby Back Ribs 70g Homemade BBQ Brisket Beans, Toast & BBQ Sauce | 39.00 CHF |
| The Holy Trinity for Four Pulled Pork 280g, Brisket 280g, Baby Back Ribs 280g Homemade BBQ Brisket Beans, Toast & BBQ Sauce | 119.00 CHF |
| Portion Homemade BBQ Brisket Beans aus dem Dutchoven | 12.00 CHF |
| Portion BBQ Beans (vegetarisch) aus dem Dutchoven | 10.00 CHF |
| Portion Homemade Coleslaw | 8.00 CHF |



| | |
|--|------------------|
| Drei Stück handgemachte Momos mit Fleisch Rindfleisch (CH) gedämpft und leicht angebraten | 12.50 CHF |
| Drei Stück handgemachte, vegetarische Momos Champignons, Tofu, Spinat & Käse | 11.00 CHF |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit Rindfleisch (CH) Sojasprossen, grüne Bohnen, Sojasauce & Oystersauce | 22.50 CHF |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse Sojasprossen, grüne Bohnen, Sojasauce & Oystersauce | 17.50 CHF |
| Hausgemachte Nudeln mit Rindfleisch (CH) Rüebli, grüne Bohnen, Sojasprossen | 24.00 CHF |
| Hausgemachte Nudeln mit Poulet (CH) Rüebli, grüne Bohnen, Sojasprossen | 22.50 CHF |
| Golden Chicken (CH) mit Reis Asiatischer Sweet & Sour Salat mit Kabis, Rüebli & rote Zwiebeln | 20.00 CHF |
| Reis mit Shrimps (VNM) & Gemüse Wasserspinat, Sojasprossen, Sojasauce & Oystersauce | 23.00 CHF |
| Reis mit Gemüse Wasserspinat, Sojasprossen, Sojasauce & Oystersauce | 17.50 CHF |
| Udon Nudeln mit Poulet (CH) Sojasprossen, grüne Bohnen, Sojasauce & Oystersauce | 21.50 CHF |
| Udon Nudeln mit Gemüse Sojasprossen, grüne Bohnen, Sojasauce & Oystersauce | 18.50 CHF |

SPRITZWERK

RESTAURANT

WAS VOR NICHT ALLZU LANGER ZEIT NOCH EINE
KARROSSERIEWERKSTATT & SPRITZWERK WAR, IST HEUTE EIN RESTAURANT.
WO FRÜHER REPARIERT UND LACKIERT WURDE, WERDEN HEUTE
AUTHENTISCHE SPEISEN AUS ALLER WELT GENOSSEN.

ALLE PAAR MONATE ROLLEN BEI UNS DREI NEUE KÜCHEN SAMT
ZUGEHÖRIGEN KÖCHINNEN INS RESTAURANT SPRITZWERK

RESERVATIONEN UND GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN

TISCHRESERVATIONEN IM RESTAURANT SPRITZWERK

RESERVATIONEN BIS 12 PERSONEN NEHMEN WIR GERNE ONLINE AUF
WWW.RESTAURANTSPRITZWERK.CH ENTGEGEN.

FÜR GRÖßERE GRUPPEN KÖNNT IHR EUCH GERNE ÜBER DAS ONLINE
KONTAKTFORMULAR AUF UNSERER WEBSITE MIT UNS IN VERBINDUNG SETZEN.

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN

FÜR GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN STELLEN WIR GERNE DIE AMBOSS GARAGE ZUR VERFÜGUNG. DIE AMBOSS
GARAGE BEFINDET SICH, ABGETRENNT DURCH EINE SCHIEBETÜR, GLEICH NEBEN DEM RESTAURANT SPRITZWERK.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN FREUEN WIR UNS ÜBER DEIN MAIL AN:

NEMO@AMBOSSRAMPE.CH

Amboss
Rampe

AMBOSS
Garage
ZÜRICH