



Menuvorschläge

Vom

Restaurant zur Linde

32 73 Kappelen

Telefon: 032 392 12 42

www.linde-kappelen.ch

mail: info@linde-kappelen.ch

Werte Gäste!

Gerne Verwöhnen wir Sie, an Ihrem Anlass, bei uns
in einem gemütlichen Ambiente!

Sei es ein Geburtstagsfest, eine Verlobung, eine
Hochzeit, eine Konfirmation oder ein Jubiläum...

Für Ihr Fest haben wir folgende Räumlichkeiten zur
Auswahl:

| | |
|--|------------------|
| Linde Stübli | 20 Sitzplätze |
| Hornusser Stube je nach Bankettgestaltung | 35-50 Sitzplätze |
| Restaurant | 20 Sitzplätze |
| Gartenterrasse und Kinderspielplatz | 50 Sitzplätze |
| Wintergarten je nach Bankettgestaltung | 25-45 Sitzplätze |
| Sommerpavillon je nach Bankettgestaltung | 25-35 Sitzplätze |

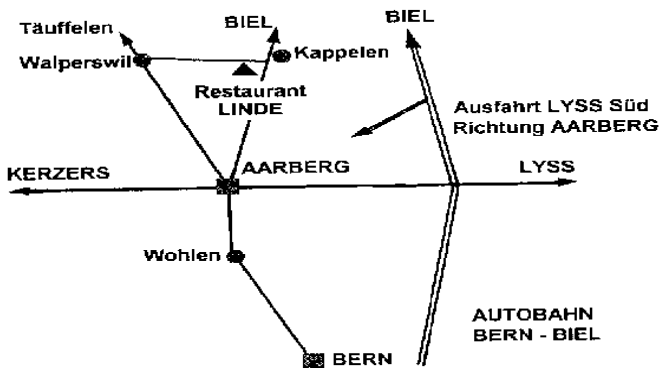
Für die kleinen Gäste bieten wir unser Spielzimmer
an, welches immer Spielbereit ist!

**Diese Menüvorschläge sind für Gruppen ab
15 Personen und es gilt ein Menü pro Anlass!**

Für spezielle Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, Sie dürfen sich bei uns zu unseren Öffnungszeiten gerne bei uns melden. Somit können wir zusammen Ihre Wünsche, welche wir Ihnen gerne erfüllen, besprechen. So wird Ihr Fest unvergesslich bleiben!

Ihre Tisch Deko machen wir mit Hauseigenen Blumen, wenn Sie jedoch ein Gesteck möchten arbeiten wir mit Blumengeschäften aus der Region zusammen, welches Ihrem Budget entspricht.

Kappelen erreichen Sie gut an der Hauptstrasse zwischen Aarberg und Biel.
Parkplätze sind Vorhanden



**Menuvorschläge gelten bis 31.12.2021
Änderungen des Angebotes, sowie
Preisanpassungen werden vorbehalten!**

Apéro

| | |
|--------------------------------|------|
| Salziges, Pommes Chips, Nüssli | 2 |
| Warme kleine Snacks gemischt | 6 |
| Gemüwestengeli mit Dipsaucen | 6 |
| Hausgemachte Speckzöpfe | 1.50 |

Diese Preise verstehen sich pro Person.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
Fleisch- und Käseplatte mit Nussbrot,
Buurebrot und hausgemachte Zöpfe
pro Person
Fr. 19.50

Vorspeisen

Suppen

| | |
|-----------------------------|------|
| Bouillon mit Flädli | 6 |
| Bouillon mit Ei | 6 |
| Bouillon mit Gemüsestreifen | 6 |
| Suppe nach Saison | 7 |
| Tomatensuppe mit Rahm | 7 |
| Weissweinsuppe | 9.80 |

Salate

| | |
|--|-------|
| Grüner Salat | 8.00 |
| Gemischter Salat | 9.80 |
| Nüssli Salat mit Ei (Saison) | 10.50 |
| Nüssli Salat mit Speck und Ei (Saison) | 11.50 |

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Melonen mit Rohschinken (Saison) | 16 |
| Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter | 16 |
| Rassiges Rinds-Tatar 100gr., mit Toast und Butter serviert | 19.50 |

Menu 1

Saftiger **Rinds-** und **Schweinsbraten**
garniert mit frischem Saison Gemüse
dazu servieren wir Kartoffelgratin „Regula“

30

Inkl. Nachservice



Menu 2

Zartes **Schweinssteak** an Sauce nach Wahl
Gemüsebouquet von frischem Saison Gemüse
dazu servieren wir knusperige
Pommes-Croquetten und Pommes-frites

33

Inkl. Nachservice



Menu 3

Schweinsrahmschnitzel „à la mode du Chef“
dazu feine Butternüdeli
garniert mit einer Rahmpfirsich

25

Inkl. Nachservice

Menu 4

Gut gelagertes **Rinds-Entrecôte**
zubereitet nach Ihrem Wunsch
mit Café de Paris
garniert mit einem Bouquet frischem Saison Gemüse
dazu Pommes-Croquetten und Pommes-frites

54

Inkl. Nachservice



Menu 5

Saftiges **Kalbssteak**
an chüschtiger Morchelrahmsauce
dazu servieren wir Butternüdeli und
Pommes-Croquetten

49

Inkl. Nachservice



Menu 6

Fein zubereitetes **Schweinsgeschnetzeltes**
nach Zürcherart
dazu servieren wir Reis oder Nüdeli

25

Inkl. Nachservice

Menu 7

Saftiges **Ross-Entrecôte**
zubereitet nach Ihrem Wunsch
auf reichhaltigem Salatteller oder
Gemüsebouquet von frischem Saison Gemüse
dazu knusprige Pommes-frites

38.50

Inkl. Nachservice



Menu 8

„**Suure Mocke**“ das Essen
für den Kenner und Geniesser
dazu einen herzhaften Kartoffelstock
nach Grossmutter's Art

27.50

Inkl. Nachservice



Menu 9

Butterzartes **Schweinsfilets**
an Pilzrahmsauce
Gemüsebouquet nach Art des Hauses
dazu servieren wir Nüdeli oder Pommes Croquetten

34

Inkl. Nachservice

Menu 10

Super zarte Rindshuft (**Rumpsteak**)
mit Cafè de Paris
garniert mit frischem Saison Gemüse
dazu Pommes Croquettes und Pommes Frites

44.50

Inkl. Nachservice



Menu 12

„**Gespickter Rindsbraten**“
das Essen für den Kenner
dazu einen herzhaften Kartoffelstock nach
Grossmutter's Art

30

Inkl. Nachservice

Menu 13

Feuer-Spiess



Der gediegene Festschmaus

Zarte Ross- und Rindsfleischstücke am Spiess

Dazu servieren wir Butter-Reis oder knusprige Pommes-frites angerichtet mit hausgemachten, verschiedenen Saucen

Ross- und Rindfleisch 46.50

Nur Rindfleisch 49.50

Vier gut bestückte Spiesse sind in diesem Preis inbegriffen, jeden weiteren der Sie nachbestellen, verrechnen wir Ihnen

mit 5 pro Spiess. Nur Rindfleisch 7

Das angebotene Fleisch stammt aus der Schweiz
Änderungen werden bekannt gegeben

Menu 14

Les trois filets

1er et 2ème

Butterzartes **Schweinsfilet** an Pilzrahmsauce

saftiges **Rindsfilet** an Café de Paris

Bouquet mit frischem Saison Gemüse

Pommes-Croquetten

50

3ème

Zartes **Kalbsfilet**

serviert an rassisger Curryrahmsauce

dazu servieren wir Trockenreis

mit Früchten garniert

62

Menu 9

Hausgemachtes Cordon-Bleu mit knusprigen
Pommes Frites
28

Inkl. Nachservice

Menu 99

Ihr Wunsch Menü !
Und Ihre Notizen :

RACLETTE UND DIVERSE FONDUE



ab 2 Personen

à discretion

Kappeler Raclette Käse und Fondue
aus unserer Dorfchäsi
mit Gschwelkti, Salzgurken, Silberzwiebeli
und Thé

Käse Fondue pro Person 24

Raclette pro Person 25

Fondue Chinoise pro Person 44

Fondue Bourguignonne pro Person 53

mit verschiedenen Sauce, Früchten und
Beilagen nach Wahl
als Vorspeise ein kleiner gemischter Salat

Desserts

| | |
|--|------|
| Vacherin Glace Hausgemacht | 9.80 |
| Gebrannte Cremé | 8 |
| Lindencoupe | 9.80 |
| Schwarzwälder Torte | 7 |
| Hausgemachtes Parfait | 8.80 |
| Hausgemachtes Lauwarmes Schoggiküchlein, mit flüssigem Herz und Vanille Glace serviert | 9.80 |

Weitere Auswahl
auf unserer reichhaltigen Dessertkarte

*Wir hoffen Sie mit diesen Menu Vorschlägen
Gluschtig gemacht zu haben!
Es freut sich auf Sie
Familie Schenk und das Linde Team!*

Gerne erzählen wir Ihnen etwas über
die Geschichte der Linde.

Im Jahre 1997 als Yvonne und Beat Schenk auf der Suche
nach einer Wirtschaft waren, machte Sie der lieben Götti
Otto auf die Linde in Kappelen aufmerksam.

Sie verliebten sich sofort in die Tradition, welche dieses
Restaurant mitbrachte.

Mit der zweijährigen Tochter Susanne an der Hand und
Isabelle in den, haben Yvonne mit Isabelle H. & Myrtha
im Service, sowie Beat mit seinen Schwestern
in der Küche gestartet.

Gerne denkt, dass Wirte Paar an die Zeiten zurück und
an die witzigen Geschichten,
die am Stammtisch geschrieben wurden.

Heute sind die Töchter mit im Betrieb.

Mit Stolz sagen Yvonne und Beat das Sie einen Familien
Betrieb mit Tradition führen und Sie gerne zu diesen
Augenblicken einladen möchten!



Hier erhältlich

*Speziell zubereitete Salatsauce
für den Genuss
zu Hause*

Hausgemachte
French-Dressing



1 Liter CHF 10
½ Liter CHF 6