



Menüvorschläge

Vom

Restaurant zur Linde

32 73 Kappelen

Telefon: 032 392 12 42

Fax: 032 392 76 75

www.linde-kappelen.ch

[mail:info@linde-kappelen.ch](mailto:info@linde-kappelen.ch)

Werte Gäste!

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

Sei es ein Geburtstagfest, 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

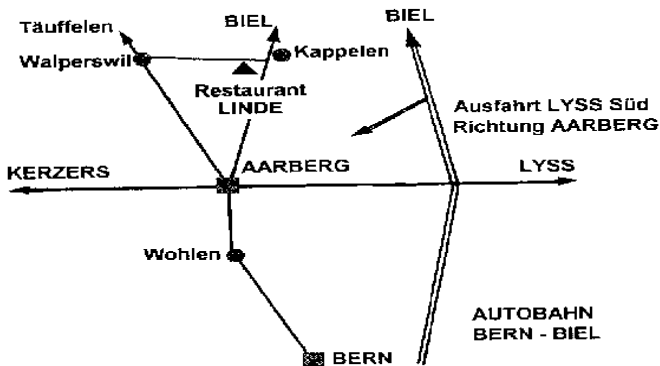
Für die kleinen Gäste haben wir unser Spielzimmer
welches immer Spielbereit ist!

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, damit wir zusammen Ihre Wünsche, welche wir Ihnen gerne erfüllen, besprechen können somit Ihr Fest unvergesslich bleibt!

Ihre Tisch Deko machen wir mit Hauseigenen Blumen, wenn Sie jedoch ein Gesteck möchten arbeiten wir mit dem Blumenstucki aus dem Werthof zusammen, welches Ihrem Budget entspricht.

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



Menuvorschläge gelten bis 31.8. 2018
Änderungen des Angebotes, sowie
Preisadjustierungen werden vorbehalten!

Apero

Salziges, Pommes Chips, Nüssli	1.50
Warme kleine Snacks gemischt	4
Gemüsestengeli mit Dipsaucen	5
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	5.50
Bouillon mit Ei	5.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	5.50
Suppe nach Saison	6
Tomatensuppe mit Rahm	6

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9
Nüssli Salat mit Ei (Saison)	9.50
Nüssli Salat mit Speck und Ei (Saison)	10.50

Kalte Vorspeisen

Melonen mit Rohschinken (Saison)	16
Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	16

Menu 1

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

26.50

Inkl. Nachservice



Menu 2

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

33

Inkl. Nachservice



Menu 3

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

24

Inkl. Nachservice

Menu 4

Gut gelagertes **Rinds-Entrecôte**
zubereitet nach Ihrem Wunsch
mit Sauce 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

23.50

Inkl. Nachservice

Menu 7

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

35

Inkl. Nachservice



Menu 8

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

24.50

Inkl. Nachservice



Menu 9

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

36

Inkl. Nachservice

Menu 10

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

43

Inkl. Nachservice



Menu 12

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

26.50

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 44.50

Nur Rindfleisch 49.50

Vier gut bestückte Spiesse sind in diesem Preis
inbegriffen, jeden weiteren der Sie nach bestellen,
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 Sauce Café de Paris

Bouquet mit frischem Saison Gemüse

Pommes-Croquetten

48

3ème

Zartes **Kalbsfilet**

serviert an rassisiger Curryrahmsauce

dazu servieren wir Trockenreis

mit Früchten garniert

62

RACLETTE UND DIVERSE FONDUE



ab 2 Personen

à discretion

Kappeler Raclette Käse und Fondue aus unserer
Dorfchäsi
mit Gschwellti, 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	9
Gebrannte Cremé	8
Lindencoupe	9
Schwarzwälder Torte	7
Hausgemachtes Parfait	7.80

Weitere Auswahl
auf unserer reichhaltigen Dessertkarte

Menu 99

Ihr Wunsch Menü !
Und Ihre Notizen :

*Wir hoffen Sie mit diesen Menuvorschlägen
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 merksam.

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

Mit der zweijährigen Tochter Susanne an der Hand und
Isabelle welche noch in den Armen getragen wurde,
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, wo die
zwei Töchter um die Knie rannten, ein weiterer „Grübi“
Stephan das Licht der Welt erblickte und
an die witzigen Geschichten,
welche am Stammtisch geschrieben wurden.

Heute rennen die Kinder nicht mehr um Ihre Knie, Sie
sind nun alle mit im Betrieb.

Mit Stolz sagen Yvonne und Beat dass 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



Zutaten: Rapsoel, Essig,
Senf (Senfkörner, Senfmehl, Zucker, Traubenzucker),
pasteurisiertes Vollei, Knoblauch, Salz,
Kräuter-Gewürze (Streuwürze, Milchzucker,
Weizenstärke, Hefeextrakte, Zwiebeln, Calciumsilicat,
Gewürzextrakte mit Sellerie, Pilzextrakte,
Natriumglutamat E631, Seuerungsmittel, Essigsäure)