

Ein Herbstmenü zum Geniessen

Hausgemachte Kürbis-Suppe
mit einer Rahmhaube serviert



Liebevoll angerichteter Linde Herbstsalat mit
Reh-Rohschinken ausgarniert



Das Saftige Rehschnitzel Rebberg, an sämiger
Waldpilzsauce serviert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkohl mit den chüschtigen Marronis & Rosenkohl



Menü 55.00

Herbstliche Vorspeisen

Traditionelle geschmacksvolle Kürbiscreme Suppe	9.50
Nüsslersalat mit frisch gebratenem Speck von der Metzgerei Schenk aus Detligen, Nüssen, Brot-Croûtons und Ei	10.50
Der „Linde Herbstsalat“ mit all dem was uns der Herbst bringt... Geröstete Nüsse, Trauben, Eierschwämmli, Brot-Croûtons, Sbrinz und Reh-Rohschinken	16.50
als Hauptgang	24.50

Ein Schmaus der im Herbst ein Muss ist! Der Linde Rehrücken

Saftig, zart wird dieser vor Ihren Augen flambiert, somit kommt der Geschmack voll zur Geltung, mit unseren geschmacksvollen Wildbeilagen und Herbst Früchten wird der Rehrücken liebevoll serviert



Serviert ab 2 Personen
Pro Person 58.00

Wildgerichte

Der vom Chef selber eingebeizte Rehpfeffer „Beatus“	28.00
Das Saftige Rehschnitzel Rebborg an sämiger Waldpilzsauce	36.00
Das traditionelle Rehgeschnetzelte Waldmeister	32.50
Saftiges Hirsch-Entrecôte an Schwarzwälder Sauce serviert	36.50

Zu all diesen geschmacksvollen Wildgerichten, servieren wir unsere goldbraunen Spätzli nach Haus Rezept, Rotkraut mit den chüschtigen Marronis und frischer Rosenkohl

Für die Fleischlosen Geniesser

Spätzlipfanne welche nach hauseigenem Rezept hergestellt werden, goldbraun an unserer Pilzrahmsauce serviert	22.00
Das „ Wild-Vegi “ Unsere hausgemachten Spätzli mit Rosenkohl, Rotkraut und Marroni mit frischen Früchten liebevoll ausgarniert	23.00
Kürbis-Tortellini mit Eierschwämmen und Kürbiskernen angerichtet	22.00