

# Herzlich Willkommen im Restaurant zur Linde

---

Gönnen Sie sich erholsame Stunden  
in unserem Paradies!

Vergessen Sie den Alltag und geniessen Sie  
Speis und Trank, bei gemütlichen beisammen sein!

Nach unserem Motto;

*Ob Jung oder Alt,  
hier macht jeder halt!*



Es begrüsst Sie Familie Yvonne und Beat  
Susanne, Isabelle & Stephan Schenk

Mit dem Küchen-Team Philipp & Ewa,  
die Sie gerne mit unseren frischen, regionalen Produkten  
aus der Küche verwöhnen

Liebevoll bedient das Service-Team

Myrtha, Barbara, Sabrina & Irene

# Suppen und Salate

---

## Suppen:

Suppe des Tages	5.80
Bouillon nature	5.50
Bouillon mit Ei	6.00
Bündner Gerstensuppe	8.50
Weissweinsuppe von Philipp	9.50

## Salate:

Knackiger grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen sind:  
Das sämige French-Dressing  
oder  
Die geschmacksvolle italienische Salatsauce

## Vorspeisen:

Goldbraun frittierte Zanderfilets im Bierteig, dazu servieren wir Tatarsauce nach Rezept des Hauses	
Als Vorspeise	13.00
Als Hauptgang	19.00

Rassiges, hausgemachtes Rinds-Tatar verfeinert mit einem Schuss Whisky, Calvados oder Cognac mit warmen Toast und Butter serviert	19.50
---	-------



Die Preise sind inklusive des aktuellen Mehrwertsteuersatzes & in Schweizer Franken

# Was dr Chef gären isst...

---

## **Filetgoulasch „Stroganoff“**

Zarte Rossfleischstreifen an rassisger Paprikarahmsauce  
dazu Butter-Reis  
oder Nüdeli mit einer Prise italienischen Kräutern

34.50

## **Ross Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter**

Dazu servieren wir frisches Seeländer Gemüse  
oder verschiedene gluschtige Salate  
dazu knusprige Pommes-frites

36.50

## **Mammut Steak nach traditioneller Art am Knochen gereift!**

Riesen Schweins-Steak saftig gebraten für den grossen Hunger,  
dazu servieren wir verschiedene Salate und hausgemachte  
Saucen  
Lassen Sie sich überraschen!!

33.00



# Der gediegene Festschmaus

---

## „Dr Linde Fүүrspiess“



### **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 5.00 pro Spiess.  
Nur Rindfleisch 7.00

# Vom Schwein

---

## **Buurebratwurst**

An Zwiebelsauce,  
dazu Rösti vo dä Händöpfli usäm Seeland 21.00

## **Kappellerschnitzel**

Panierte Schweinsschnitzel goldbraun frittiert,  
dazu knusprige Pommes frites 23.00

## **Grillschnitzel**

Zart gebratenes Schweinsschnitzel vom Grill,  
dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites 23.00

## **Rahmschnitzel**

Saftige Schweinsschnitzel an einer  
sämigen Waldpilzrahmsauce,  
dazu Nüdeli und eine halbe Pfirsich mit Schlagrahm 24.00

## **Lindenfilet**

Zartes Schweinsfilet an feiner Pilzrahmsauce  
mit Pfirsich und Ananas ausgarniert, dazu Nüdeli 33.00

## **Saftiges Schweins-Steak**

Mit Kräuterbutter auf einem reichhaltigen Gemüseteller serviert,  
als Beilage Croquetten 33.00

## **Gemüsebeilage**

9.00

# Vom Rind

---

## **Bourquignon-Filet-Steak**

Saftiges Rindsfilet mit verschiedenen raffiniert gewürzte Saucen,  
dazu knusprige Pommes frites 47.00

## **Filetgoulasch „Stroganoff“**

Zarte, gutgelagerte Rindsfiletstreifen an rassiger  
Paprikarahmsauce,  
dazu Butter-Reis oder Nüdeli 43.00

## **Rassiges, hausgemachtes Rinds-Tatar**

verfeinert mit einem Schuss Whisky, Calvados oder Cognac  
mit warmen Toast und Butter serviert 38.00

**Gemüsebeilage** 9.00

# Vom Kalb

---

## **Wienerschnitzel Original**

Paniertes Kalbschnitzel saftig gebacken,  
dazu servieren wir knusprige Pommes-frites, Preiselbeeren und  
einen Zitronenschnitz 37.00

## **Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art**

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce,  
dazu servieren wir eine herzhafte Rösti  
vo dä Härdöpfli usäm Seeland 37.00

# Geflügel

---

## **Chicken Curry „Bombay“**

Pouletstreifen an rassiger Curry-Rahmsauce,  
serviert im Reising, ausgarniert mit gebratenen Früchten 24.00

## **Pouletbrüstli à la mode du Chef**

Gebratenes Pouletbrüstli an sämiger Kräutersauce  
mit verschiedenen Salaten gluschtig garniert 25.00

## **Pouletschnitzel Seeländer-Art**

Paniertes Pouletschnitzel mit feiner Spinatfüllung,  
garniert mit Champignons und Schinkenstreifen  
als Beilage Twist-frites 23.50

## **Pouletflügeli**

Eine Portion mit 6 Stück Flügeli 13.00  
Ein Stück Pouletflügeli 2.20

# Für Fleischlose Geniesser

---

## Gemüseteller

Diverse gartenfrische Saisongemüse vom Seeland,  
gluschtig angerichtet 22.00

## Pilzschnitte „Försterart“

Waldpilze an sämiger Rahmsauce auf getoastetem,  
mit Weisswein nappiertem Brot 22.00

## Gemüse- Schnitzel

Gemüse- Schnitzel, serviert auf einen  
reichhaltigen Salatteller 21.50

## Salatteller

Reichhaltiges Salatteller mit Ei ausgarniert 19.00

## Portionen:

---

Gemüse vom Seeland	9.00
Knusprige Pommes-frites	8.20
Twist frites	9.20
Goldbraune Croquetten	9.00
Rösti vo dä Händöpfli usäm Seeland	10.50
Nüdeli mit einer Prise italienischen Kräutern	7.00
Butter-Reis	7.00

# Informationen für unsere Gäste

---

## **W-LAN**

In unseren Räumlichkeiten verfügen wir über unser gratis W-LAN das Linden-Net, Passwort 32733273

## **Intoleranz & Allergien**

Liebe Gäste, falls Sie an einer Intoleranz oder an einer Allergie leiden, dürfen Sie sich bei uns melden!  
Wir geben Ihnen gerne über unsere Produkte Auskunft.

## **Spielzimmer & Spielplatz**

Neben unserer Hornusser-Stube befindet sich unser Spielzimmer für unsere „kleinen“ Gäste!  
Im Spielzimmer sowie auf dem Spielplatz wird keine Haftung übernommen.

## **Fleisch- & Fisch Deklaration**

Rindfleisch, Schweiz/ Paraguay  
Kalbfleisch, Schweiz  
Schweinefleisch, Schweiz  
Geflügel, Schweiz  
Rossfleisch, Argentinien  
Fisch, Niederland