

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 Reisring, 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