

Vorspeisen

Burehamme us em Chuchirouch	Fr. 13.50
Rauchlachstartar mit Toast und Butter	Fr. 15.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 14.50
Frittierte Champignons auf Blattsalat mit Tartarsauce	Fr. 13.50
Schnägge-Pfännli, 6 Schnecken mit Kräuterbutter	Fr. 14.50

E Gablete Salat

Märitsalat

Nüsslersalat (Saison) mit warmen Champignons, Speckwürfeli und Himbeeressig	Fr. 10.50
Nüsslersalat mit Ei (Saison)	Fr. 9.50
Nüsslersalat mit Ei und Speck	Fr. 10.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Grüner Salat	Fr. 6.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Kräutern	Fr. 11.50

Us em Suppetopf

Bouillon mit Sherry	Fr. 6.50
Bouillon mit Ei	Fr. 6.50
Tomatensuppe mit Rahm	Fr. 7.50
Steinpilzsuppe mit Rohschinken-Grissini	Fr. 8.50

Üsi warme Houptgricht

Schweinskotelette "Chäs-Chessi", gratiniert mit eme Gmisch us Sänf u Chäs, Gmües und Krokette	Fr. 26.50
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes-Frites	Fr. 22.50
Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln	Fr. 24.50
Schweins-Cordon-bleu, Pommes-Frites	Fr. 25.50
Schweinsgeschnetzeltes "Müli-Rad" an rassiger Currysauce, Früchte, Reis	Fr. 27.50

Rumpsteak mit Chrüter-Anke, 160 g Gmües, Pommes-Frites	Fr. 29.50
Entrecôte "Chlepfeschitt", 200 g mit drei verschiedene Sosse, Gmües, Bylag nach Wahl	Fr. 39.50
Rindsfilet mit Pfeffersauce, 200 g Gmües, Bylag nach Wahl	Fr. 46.50
Rindsfilet Stroganoff, Reis	Fr. 39.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons an Rahmsauce mit Speck-Röschi	Fr. 32.50
Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce, 180 g Gmües, Bylag nach Wahl	Fr.41.50
Kalbssteak "Linde", 180 g Gebratenes Kalbssteak mit Rohschinken und Greyerzerkäse überbacken, serviert auf Blattspinat, Beilage nach Wahl	Fr. 41.50

Beilagen:

Pommes-frites, Nudeln, Reis, Röschi-Kroketten, Speck-Röschi

Portion frisches Gemüse als Beilage Fr. 8.50

Es het solangs het

Kalbsläberli mit Zibele u feine Chrütli im Anke,
Speck-Röschi

Fr. 29.50

Im Duett

Gluschtig's ab zwo Persone

Linde-Pfanne

Gebratenes Schweinsfilet auf Speckrösti, serviert
mit Pilzrahmsauce und buntem Blattsalat p. Pers. Fr. 38.50

Château-Briand (Doppeltes Rindsfilet)

serviert mit Béarnaise- und Pfeffersauce

Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl p. Pers. Fr. 54.50

Zubereitungszeit; 30-45 Minuten

Öppis guet's ohni Fleisch

Vegi -Röschi

Röschi mit frischem Gmües u Champignons Fr. 22.50

Gemüseteller, geniessen Sie frisches Gemüse Fr. 23.50

Frittierte Champignons auf Blattsalat mit Tartarsauce Fr. 20.50

Chäs mit u ohni Löcher

Chäs-Schnitte "Casimir"

mit Ananas, Banane, Schinken und Curry Fr. 19.50

Chäs-Schnitte mit Schinken und Ei Fr. 19.50

Es isch immer Zyt für ne Röschi

Chüjer-Röschi

Speckrösti überbacken mit Käse, Schinken
und Spiegelei

Fr. 20.50

Jäger-Röschi

Speckrösti mit Champignons und Zwiebeln

Fr. 19.50

Fuerme-Röschi

Speckrösti mit zwei Spiegeleiern

Fr. 17.50

Häxe-Röschi

Speckrösti mit Schinken, Tomaten, Knoblauch
und Mozzarella überbacken

Fr. 21.50

Zibele-Hoger

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Fr. 21.50

Summer-Röschi

Speckrösti mit gebratenen Rindfleischwürfeln
mit Kräutersauce gratiniert

Fr. 23.50

Zum Zvieri

Trockenfleischteller	Fr. 23.50
Rösseler-Zvieri mit Hamme, Chäs u Wurscht	Fr. 22.50
Husgröichti Burewurscht	Fr. 18.50
Burehamme us em Chuchirouch	Fr. 21.50
Wurscht-Chässalat	Fr. 17.50
Thonsalat	Fr. 17.50
Salat-Teller	Fr. 16.50
Hobuchäs-Teller	Fr. 17.50