

## *Vorspeisen, Suppen und Salate*

---

### **Grüner Blattsalat im Brickteig**

*junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten an Feigendressing*

**Fr. 11.50**

### **Gemischter, marktfrischer Salat**

*Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen an unserem Hausdressing*

**Fr. 12.50**

### **Herbstsalat mit Kürbisdressing**

*Kürbiskernen, Feigen, Äpfeln und Croûtons*

**Fr. 13.50**

### **Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof, Wohlen**

*mit Ei, Speck und Croûtons serviert mit Hausdressing*

**Fr. 14.50**

### **Entenleberterrinerne mit Preiselbeeren-Chutney**

*Salatbouquet, Italiandressing und Brioche*

**Fr. 19.50**

### **Wildschweinrohschinken mit Apfelkompott**

*Nüsslisalat und Ei*

**Fr. 16.50**

---

### **Tagessuppe**

*täglich wechselnde Suppen*

**Fr. 8.00**

### **Curry-Bananensuppe**

*mit Kräutersprossen*

**Fr. 12.00**

### **Kürbissuppe**

*mit Kernöl-Espuma und Serano-Chips*

**Fr. 13.00**



# Herbst-Hits

## Vegetarischer Herbst

---

### **Herbstliches Allerlei**

mit Spätzli, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing und Preiselbeerbirne  
**Fr. 28.00**

### **Pasta mit gebratenen Steinpilzen**

Pinienkernen und Winterlauch  
**Vorspeise: Fr. 19.00**  
**Hauptgang: Fr. 28.00**

## Unsere Tatar-Spezialitäten

---

### **Classic Rinds-Tatar**

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncinis  
Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

### **Rinds-Tatar „Italienisch“**

mit Grana Padano, Oliven, Grappa und getrockneten Tomaten serviert mit Focacciabrot und Butter  
Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

### **Rinds-Tatar „Französisch“**

mit Trüffel, gratiniertem Ziegenkäse und Schalottenconfit  
Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast und Butter.

**100 gr. Fr. 26.00**

**180 gr. Fr. 34.00**



**Bio Weiderind  
vom Baumgartenhof  
in Büttikon**

---

### **200g Rindsfilet vom Biohof**

mit Sauce béarnaise  
Herbstgemüse und Beilage nach Wahl  
(Pommes frites, Country cuts, Krokette, Rösti, Reis, Teigwaren, Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Salatvariation)  
**Fr. 60.00**

## Herbstlicher See

---

### **Bremgarter Saiblingsfilet**

Sous Vide gegart auf gebratenem asiatischem Gemüsereis und Wasabischaum  
**Fr. 39.00**

### **Jakobsmuscheln gebraten an Trüffelnudeln**

und Rucola-Haselnuss-Crumble  
**Fr. 46.00**

## Wildgerichte

---

### **Rehpfeffer mit Eierschwämmli**

dazu Rotkraut, Preiselbeerbirne und Spätzli  
**Fr. 42.00**

### **Rehrücken mit Nusskruste gebraten**

an Steinpilzrisotto und Wirsing-Birngemüse à la crème  
**Fr. 54.00**

### **Rehschnitzel an Trüffeljus**

mit Champagnerkraut und Bündnerknödel  
**Fr. 44.00**

### **Wildgeschnetztes mit Steinpilzen**

und Rosenkohlblättern an Trauben-Sherrysauce und Spätzli  
**Fr. 38.00**

### **Filet vom jungen Wildschwein gebraten**

an glasierten Marroni, Rotkraut und Butterkartoffelstock  
**Fr. 39.00**



## Steak-Spezialitäten

---

Wir grillieren Ihnen die Steaks nach Ihrer bevorzugten Garstufe\*  
oder Sie bereiten sich die Steaks selber auf einem heissen Stein zu.

**Sie entscheiden, wie viel Sie essen möchten:**

<b>Irishes Rindsfilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Reusstaler Kalbssteak</b>	à 100 g	<b>Fr. 21.00</b>
<b>Schweizer Pouletbrust</b>	à 100 g	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*</b>	à 100 g	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Südafrikanisches Straussenfilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Neuseeländisches Lammmentrecôte</b>	à 100 g	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Kanadisches Pferdefilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Schweizer Schweinsfilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte</b>	à 100 g	<b>Fr. 25.00</b>
<b>LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*</b>	à 100 g	<b>Fr. 25.00</b>
<b>LUMA Beef Iberico Entrecôte*</b>	à 100 g	<b>Fr. 23.00</b>

**\*Um die optimale Garstufe zu erhalten, empfehlen wir diese Fleischsorten ab 200 gr.  
zu bestellen.**

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere 3 hausgemachten Saucen:  
Kräuterbutter, Tartarsauce und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

**Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:**

<b>Saisonales Gemüsebouquet</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Pommes frites, Country cuts, Krokette, Rösti oder Reis</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Teigwaren</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Salatvariation für Steingerichte</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Salatvariation für Tellergerichte</b>	<b>Fr. 9.50</b>

### \*Garstufen

<b>bleu (rare)</b>	Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten	(45°C)
<b>saignant (medium rare)</b>	Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(55°C)
<b>à point (medium)</b>	Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(62°C)
<b>demi-anglais (medium well)</b>	¾ durchgebraten nur noch leicht rosa	(66°C)
<b>bien cuit (well done)</b>	Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.	(75°C)

## *Linden Spezialitäten*

---

### **Wiener Kalbsschnitzel**

*140 gr. zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites*

**Fr. 39.00**

### **Rinds-Stroganoff**

*Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli*

**Fr. 43.00**

### **Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“**

*mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti*

**Fr. 40.00**

### **Kalbsleber-Geschnetztes**

*gebraten mit Portwein-Schalottenjus und Rösti*

**Fr. 38.00**

### **Schweinsfilet „Taj Mahal“**

*Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce  
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle*

**Fr. 39.00**

### **„Pouletcurry“**

*feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis*

**Fr. 29.00**

## *Cordon bleu*

---

*serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller*

### **Schweins-Cordon bleu**

*gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken*

**Fr. 34.00**

### **Kalbs-Cordon bleu**

*gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken*

**Fr. 42.00**

### **Schweins-Cordon bleu „Feurig“**

*gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse*

**Fr. 34.00**

## Räumlichkeiten

---

*Planen Sie Ihre nächste Familien- oder Firmenfeier? Wir hätten die geeigneten Räumlichkeiten.*

### **Panorama Restaurant**

Modern eingerichtetes Restaurant  
mit wunderbarem Blick auf das Bünztal

Kann in zwei Räume unterteilt werden  
zu je ca. 25 Personen.  
Gesamter Raum bis max. 70 Personen

Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten,  
Familienfeiern und vieles mehr.



### **Cheminée Stübli**

Gemütlicher Raum im Landhaus Stil  
mit einem zentralen Cheminée im Raum

für ca. 40 Personen

Eignet sich für kleine Sitzungen, Familienfeste,  
Vereinsabende und Versammlungen.



### **Weinkeller**

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente,  
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen

Für max. 20 Personen (nur stehend)  
Für Apéro und Trauungen



*Sprechen Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen, dass Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird  
und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.*