

Ihr Linden-Lunch vom 11. Januar 2019

DER FEINE ANFANG

Kartoffelcremesuppe

Rüebli Salat mit Orangenfilets

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

*Lammentrecôte gebraten auf Currygemüse
und Basmatireis*

Feines Mini Dessert vom Wagen

35.00 CHF

Menu I

*Schweinshalssteak mariniert an einer
Pilzrahmsauce auf Zucchini Gemüse
und Ofenkartoffel*

19.50 CHF

Menu II

*Schollenfilets pochiert an einer Safran-Kräutersauce
und Gemüse-Limonen-Couscous*

25.50 CHF

Menu III

*Tomatenrisotto mit Oliven und Rucola verfeinert
mit Parmesan*

18.50 CHF

Menu IV

*Schweizer Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Spätzli und Sauerrahm*

24.50 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Wildgeschnetzeltes an Feigensauce

mit Pilzen und Spätzli

34.00 CHF

Rindsfilet gebraten an Trüffeljus

mit Gemüse und Kroketten

38.00 CHF

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

*mit Preiselbeeren und Pommes frites
oder einem Salatteller*

38.00 CHF

Schweins Cordon bleu „Classic“

*mit Beinschinken, Emmentaler- und Raclettekäse
an Pommes frites oder Salatteller*

Fr. 34.00 CHF

Rindstatar

*mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter*

gross 34.00 CHF

klein 26.00 CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Feine Mini Desserts vom Wagen

6.80 CHF

Das Linden-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Unsere Wein Empfehlung heute:

**Armentino Salento I.G.T. Negroamaro und Primitivo, Italien 2016 (Rotwein)
Monte Vibiano-Maria Camilla Bianco IGP, Umbrien, Italien 2015 (Weisswein)**

1 dl Fr. 8.80