

Ihr Linden-Lunch vom 11. Februar 2019

DER FEINE ANFANG

Rüebli-suppe

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Schweinsfilet gebraten an Pfefferrahmsauce mit
Chorizo-Bohnen-Lauch und Serviettenknödel

Feines Mini Dessert vom Wagen

35.00 CHF

Menu I

Kalbspojarski an Waldpilzsauce mit Gemüse-
Mascarponopolenta und Schwarzwurzeln

19.50 CHF

Menu II

Seezungenfilets pochiert mit Kräutersauce,
Nudeln und Fenchelgemüse

25.50 CHF

Menu III

Ofenkartoffel gefüllt mit Gemüse
und Käse überbacken

18.50 CHF

Menu IV

Schweinsbraten an Rosmarinjus, Kartoffelstock
und Broccoli

24.50 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Caesar Salat

mit Schweizer Pouletbrust, Speck,
Parmesan und Croûtons

28.00 CHF

Rindsfilet gebraten an Trüffeljus

mit Gemüse und Krokette

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