

Ihr Linden-Lunch vom 15. März 2019

DER FEINE ANFANG

Thai-Curry Suppe

Kleiner grüner Blattsalat

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

*Gebratenes Rindsfilet an Portweinschalotten-Jus
auf Grill-Peperonis dazu Trüffel Risotto*

Duett vom Pistazien-und Macadamiaglace

mit Früchten

35.00 CHF

Menu I

*Tessiner Braten an Kräuterjus
mit Gemüse und Kartoffelstock*

19.50 CHF

Menu II

*Gebratene Balchenfilets an Mandel-Orangenbutter
auf Spinat mit Bratkartoffeln*

25.50 CHF

Menu III

*Cottage Cheese Burger mit Gurken, Zwiebeln,
Tomaten und Rucola dazu Country Cuts*

18.50 CHF

Menu IV

*Mix-Grill-Spiess mit Kräuterpaste
auf gebratenem Gemüsereis*

24.50 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Caesar Salat

*mit Schweizer Pouletbrust, Speck,
Parmesan und Croûtons*

28.00 CHF

Rindsfiletstreifen Stroganoff

mit Spätzle und Sauerrahm

36.00 CHF

Panierte Schweineschnitzel

*mit Preiselbeeren und Pommes frites
oder einem Salatteller*

28.00 CHF

Schweins Cordon bleu „Classic“

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

Fr. 34.00 CHF

Rindstatar

*mit Kapern, Peperoncinis 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:

**Domaine de Fondrèche, Ventoux, Rhône Valley, Frankreich 2016 (Rotwein)
Monte Vibiano-Maria Camilla Bianco IGP, Umbrien, Italien 2015 (Weisswein)**

1 dl Fr. 8.80