

## Ihr Linden-Lunch vom 16. April 2019

### **DER FEINE ANFANG**

Ungarische Fischsuppe

\*\*\*

Grüner Blattsalat mit Bärlauchdressing

---

### **Tages-SPEZIALITÄTEN**

#### **Business**

Schweinsfilet gebraten auf Schmorgemüseragout  
und Fregola

\*\*\*

Nuss Coupe mit Rahm

35.00 CHF

---

#### **Menu I**

Kalbspojarski an Waldpilzsauce mit Teigwaren  
und Broccoli

19.50 CHF

---

#### **Menu II**

Dorschfilet gebraten auf Rollgersten-Gemüserisotto  
und Kräutersalat

25.50 CHF

---

#### **Menu III**

Cottage Cheese Burger im Tomaten-Focaccia,  
Kräuterpaste und grünen Spargel

18.50 CHF

---

#### **Menu IV**

Schweinskotelette paniert an Country cuts  
und Gemüse

24.50 CHF

### **Haus-SPEZIALITÄTEN**

#### **Caesar Salat**

mit Schweizer Pouletbrust, Speck,  
Parmesan und Croûtons

28.00 CHF

---

#### **Rindsfilet „Rossini“**

auf Blattspinat, gebratene Entenleber,  
Süsskartoffelstock und Trüffeljus

39.00 CHF

---

#### **Kalbsschnitzel „Wiener Art“**

mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites  
oder einem Salatteller

38.00 CHF

---

#### **Schweins Cordon bleu**

gefüllt mit Raclette- und Emmentaler Käse sowie  
Bauernschinken 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:**

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

**1 dl Fr. 8.80**