

## Ihr Linden-Lunch vom 11. September 2019

### **DER FEINE ANFANG**

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

\*\*\*

Randensalat

---

### **Tages-SPEZIALITÄTEN**

#### **Business**

Gebratenes Kalbsnierstück (CH) an Pilzrahmsauce  
mit Teigwaren und Gemüse

\*\*\*

Duett vom Panna Cotta

35.00 CHF

---

#### **Menu I**

Hausgemachter Rindsburger (CH) mit Feta  
und Avocado im Bruchbrot mit Country Patatos

19.50 CHF

---

#### **Menu II**

Gebackene Zanderknusperli (RUS) mit Zitrone  
und Sauce Tartar an einem bunten Salatteller

25.50 CHF

---

#### **Menu III**

Nudelpfanne mit Pesto, Parmesan, Pienienkerne  
und mariniertem Salatpinat

18.50 CHF

---

#### **Menu IV**

Schweins Spare Ribs (CH) mit BBQ Sauce  
dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm  
und Zucchini Piccata

25.50 CHF

### **Haus-SPEZIALITÄTEN**

#### **Caesar Salat mit Pouletbrust (CH)**

an Parmesan, Speck und Croûtons

28.00 CHF

---

#### **Vitello tonnato (CH)**

mit Kapern und Zwiebeln

und Focacciabrot

28.00 CHF

---

#### **Kalbsschnitzel (CH) „Wiener Art“**

mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites  
oder einem Salatteller

38.00 CHF

---

#### **Schweins (CH) Cordon bleu**

gefüllt mit Raclette- und Emmentaler Käse sowie  
Bauernschinken an Pommes frites oder Salatteller

34.00 CHF

---

#### **Rindstatar (CH)**

mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln  
serviert mit Toast und Butter

gross 34.00 CHF

klein 26.00 CHF

### **DER SÜSSE ABSCHLUSS**

Duett vom Panna Cotta

6.80 CHF

---

**Das Linden-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.**

### **Unsere Wein Empfehlung heute:**

**I Balzini Green Label Sangiovese I.G.P. Toscana, Italien 2016 (Rotwein)**  
**Solar dos Lobos Regional Branco, Alentejo, Portugal 2017 (Weisswein)**

**1 dl Fr. 8.80**