

Ihr Linden-Lunch vom 16. September 2020

DER FEINE ANFANG

Mediterrane Brotsuppe

Rüebli Salat mit Orangen

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Hirschpfeffer(A) mit Rotkraut und Steinpilzspätzle

Panna cotta mit Aprikosencouli

35.00 CHF

Menu I

*Pata Negra Burger (EP) an Sauce Café de paris,
Teigwaren und Gemüse*

19.50 CHF

Menu II

*Fischpaella (Nordsee, Ostsee & Mittelmeer) mit
Jakobsmuscheln (US); Reis, Erbsen, Safran und
Pinienkerne*

25.50 CHF

Menu III

Quorn-Bratwurst an Pfefferrahmsauce und Röstli

18.50 CHF

Menu IV

*Kalbsbraten (CH) an Feigensauce, Sauerkraut
und Bratkartoffeln*

24.50 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Vitello Tonnato (CH)

*mit Kapern, Zwiebelringen und Rucola
serviert mit Tomaten-Focaccia*

28.00 CHF

Caesar Salad mit Lattich

*an gebratener Pouletbrust (CH),
Parmesan, Speck (CH) und Croûtons*

28.00 CHF

Kalbsschnitzel (CH) „Wiener Art“

*mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites
oder einem Salatteller*

38.00 CHF

Schweins (CH) Cordon bleu „Classic“

*gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse
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

Orangen-Joghurtmousse

6.80 CHF

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unseren Mitarbeitenden.

NEU: Alle Gerichte sind auch als Take away mit 20% Rabatt erhältlich.

Unsere Wein Empfehlung heute:

Sangiovese, Weingut Principe del Sole, Toscana, Italien 2014 (Rotwein)

Fiano Bianco Puglia Massimo Leone, Italien 2017 (Weisswein)

1 dl Fr. 8.80