

Ihr Linden-Lunch vom 22. Juli 2021

DER FEINE ANFANG

Broccolicremesuppe

Grüner Sommersalat mit Hausdressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Geschmorte Lammschulter ^{NLZ} gefüllt mit Tomaten
und Oliven auf Grillgemüse an Weissweinsrisotto

Himbeer-Joghurtcreme

37.00 CHF

Menu I

Emmentaler Schnitzel ^{CH} mit Zitrone
an lauwarmen Kartoffelsalat

21.00 CHF

Menu II

Zanderfilets ^{DK} gebraten auf Zucchini Gemüse,
Meerrettichsauce und Venerereis

27.00 CHF

Menu III

Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Salbeibutter,
Nüssen, Trauben und Trüffelschaum

20.00 CHF

Menu IV

Kalbsbraten ^{CH} an Rotweinjus, Kartoffelgratin
und Gemüse

26.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Cesar Salad an gebratener Pouletbrust ^{CH}

mit Speck ^{CH}, Croûtons und Parmesan

28.00 CHF

Roastbeef vom Bio Rind aus Büttikon

mit Tartarsauce und einem bunten Salatteller
oder Pommes Frites

Fr. 30.00

Kalbsschnitzel ^{CH} „Wiener Art“

mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites
oder einem Salatteller

39.00 CHF

Schweins ^{CH} Cordon bleu „Classic“
gefüllt mit Bauernschinken ^{CH} 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

Aprikosenquarkcreme

6.80 CHF

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

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

Unsere Wein Empfehlung heute:

Syrah/Cabernet Sauvignon, Weingut Terre di Gratia, Sizilien, Italien 2013 (Rotwein)
Sauvignon Blanc, Pouilly Fumé, Weingut Régis Minet, Loire, Frankreich 2019
(Weisswein)

1 dl Fr. 8.80