

# Ihr Linden-Lunch vom 14. Oktober 2021

## **DER FEINE ANFANG**

Kartoffel-Lauchsuppe

\*\*\*

Selleriesalat mit Ananas

---

### **Tages-SPEZIALITÄTEN**

#### **Business**

Schweinsfilet <sup>CH</sup> gebraten an Cognacrahmsauce,  
Gemüse und Country cuts

\*\*\*

Mini Dessert vom Wagen

38.00 CHF

---

#### **Menu I**

Emmentaler Schnitzel <sup>CH</sup> mit Gemüse  
und Kartoffelsalat

22.00 CHF

---

#### **Menu II**

Heilbuttfilet <sup>ISL</sup> pochiert an Safransauce mit  
Salzkartoffeln und Broccoli

28.00 CHF

---

#### **Menu III**

Spinatquiche mit Feta am Sauerrahm  
und einem Salatteller

20.00 CHF

---

#### **Menu IV**

Schweinskotelett <sup>CH</sup> paniert an Tomatensauce,  
Teigwaren und Kohlrabigemüse

27.00 CHF

### **Haus-SPEZIALITÄTEN**

#### **Rindsfilet gebraten an Trüffeljus**

mit Gemüse und Kroketten

Fr. 45.00

---

**Wildgeschnetzeltes <sup>AT</sup> mit Steinpilzen**  
und Rosenkohlblättern an Trauben-Sherrysauce  
und Spätzli

Fr. 38.00

---

**Kalbschnitzel <sup>CH</sup> „Wiener Art“**  
mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites  
**oder** einem Salatteller

39.00 CHF

---

**Schweins <sup>CH</sup> Cordon bleu „Classic“**  
gefüllt mit Bauernschinken <sup>CH</sup> und Bergkäse  
an Pommes frites **oder** Salatteller

34.00 CHF

---

#### **Rindstatar <sup>CH</sup>**

mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln  
serviert mit Toast und Butter

gross 34.00 CHF

klein 26.00 CHF

## **DER SÜSSE ABSCHLUSS**

Mini Desserts vom Wagen

7.50 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:

**Rotwein:** Tinta Roriz /Touriga Nacional Cuvée, Castelino Reserva, Douro, Portugal 2017

**Weisswein:** Pecorino /Trebiano Cuvée, Colline Teatine Bianco IGT, Italien 2016

1 dl Fr. 8.80