

Ihr Linden-Lunch vom 25. November 2021

DER FEINE ANFANG

Kartoffelcremesuppe

Tomaten-Mozzarellasalat

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Perlhuhnbrust ^F gebraten auf mediterranem Gemüse
und Teigwaren

Mini Dessert vom Wagen

38.00 CHF

Menu I

Kalbsbratwurst ^{CH} an Zwiebelsensauce,
Rösti und Karotten

22.00 CHF

Menu II

Riesen Mezzelune (Schlutzkrapfen) mit
Krevettenfüllung ^{ITL} an Wasabischaum, Spinat
und Pinienkernen

28.00 CHF

Menu III

Pilzrisotto mit Lauch, getrockneten Tomaten
und Rucola

20.00 CHF

Menu IV

Rindssauerbraten vom Biohof aus Büttikon mit
Schmorgemüse und Bratkartoffeln

27.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Rindsfilet ^{IRL} gebraten an **Trüffeljus**

mit Gemüse und Kroketten

Fr. 45.00

Gäneschlegel ^{PL} geschmort

an Orangenbittersause, Serviettenknödel,
Rotkraut und Maronis

Fr. 43.00

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, Peperoncinis 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: Syrah /Cabernet Sauvignon Cuvée, Solar dos Lobos, Portugal2016
Weisswein: Pecorino /Trebiano Cuvée, Colline Teatine Bianco IGT, Italien 2016
1 dl Fr. 8.80