

Ihr Linden-Lunch vom 24. November 2022

DER FEINE ANFANG

Mediterrane Brotsuppe

Randensalat mit Äpfeln

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Hirschkpfeffer ^{AUT}
mit Rotkraut, Maronis und Spätzle

Mini Dessert vom Wagen
40.00 CHF

Menu I

Emmentaler Schnitzel ^{CH} mit Rüebl-Erbsen Gemüse
und Pommes frites
24.00 CHF

Menu II

Schweizer Lachs Knusperli ^{CH}
auf Lauch-Rahmgemüse und Randen Couscous
28.00 CHF

Menu III

Ricotta-Spinat Ravioli an Käsesauce
mit Trauben und Wirsing
22.00 CHF

Menu IV

BIO Weiderinds-Geschnetzeltes ^{CH}
an Rahmsauce mit Steinpilzen
und Frühlingszwiebel dazu Teigwaren
28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Wildgeschnetzeltes ^{AT} mit Feigen,
Pilzen und Spätzli
Fr. 39.00

Schweizer Angus Rindsentrecôte
an Trüffelrisotto und Gemüse
Fr. 45.00

Kalbschnitzel ^{CH} „Wiener Art“
mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites
oder einem Salatteller
42.00 CHF

Schweins ^{CH} Cordon bleu „Classic“
gefüllt mit Bauernschinken ^{CH} und Bergkäse
an Pommes frites **oder** Salatteller
36.00 CHF

Rindstatar ^{CH}
mit Kapern, Peperoncinis und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter
gross 36.00 CHF
klein 26.00 CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Mini Desserts vom Wagen
7.80 CHF

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

Unsere Wein Empfehlung heute:

Rotwein: Pinot Noir AOC, Basel-Landschaft, Siebe Dupf Kellerei AG, 2016

Weisswein: Creation Chardonnay, Western Cape, South Africa 2018

1 dl Fr. 8.80