

Ihr Linden-Lunch vom 25. Januar 2023

DER FEINE ANFANG

Rindsbouillon mit Backerbsen

Nüsslisalat mit Ei

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Geschmorte Kalbs-Spareribs ^{CH} an BBQ Sauce
mit Ofenkartoffel gefüllt mit Lauchgemüse

Mini Dessert vom Wagen

40.00 CHF

Menu I

Gebratene Schweinsrahmschnitzel ^{CH}
mit Gemüse und Teigwaren

24.00 CHF

Menu II

Forellenfilets ^{CH} gebraten an Safransauce
mit Gemüse-Limonen-Couscous

28.00 CHF

Menu III

Weisskabis-Burger im Sesambrötli
mit Knoblauchsauce, Tomaten, Zwiebeln,
Gurken und Country Cuts

22.00 CHF

Menu IV

Gebackene Pouletbrust ^{CH} im Kokosmantel
auf Currygemüse und Reis

28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Pilzravioli

an Salbeibutter mit Trauben und Cashew Nüssen
Fr. 28.00

Knochengereiftes Rindsentrecôte ^{CH}

an Trüffeljus auf Flower Sprout und Risotto
Fr. 56.00

Kalbsschnitzel ^{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, Peperoncini 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: Cabernet Sauvignon, Colvendra Marca Trevigiana, Italien 2018

Weisswein: Creation Cool Climate Chenin blanc, Western Cape, South Africa 2019

1 dl Fr. 8.80