

Ihr Linden-Lunch vom 26. Mai 2023

DER FEINE ANFANG

Ratatouillesuppe

Gemischter Salat mit Bärlauchdressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Büttikoner Bio Weiderindhuft ^{CH} über Nacht gegart
auf grünem Spargel, Röstikroketten
und Sauce hollandaise

Duett vom Schoggimousse mit frischen Erdbeeren
40.00 CHF

Menu I

Schweinshalssteak ^{CH} mariniert „BBQ“, Gemüse
und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
24.00 CHF

Menu II

Doradenfilets ^{NOS} gebraten an Basilikum-Risotto
und confierten Cherrytomaten
28.00 CHF

Menu III

Gemüse Lasagne mit Rucola und Parmesan
22.00 CHF

Menu IV

Aargauer Braten ^{CH} mit glasierten Karotten
und Serviettenknödel
28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Raviolis mit Aprikosen-Käsefüllung

mit Birnen, gerösteten Nüssen und Weinschaum
Fr. 28.00

Caesar Salat mit Pouletbrust ^{CH}

mit Mini Lattich, Speck, Croûtons und Parmesan
Fr. 34.00

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

Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarponecreme
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: Maremma Toscana Rosso Cacciagrande DOC, Italien 2018

Weisswein: DUO Alba, Château Souaillon, Laurent de Coulon, Neuchâtel, Schweiz 2019
1 dl Fr. 8.80