

Vorspeisen, Suppen und Salate

Grüner Blattsalat im Brickteig 🌿🥗🥑🥒

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten

Fr. 12.00

Gemischter, marktfrischer Salat 🥗🥑🥒🥕🌿

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen

Fr. 14.00

Frühlingsalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse 🌿🥗🥑🥒🥕

mit Curry-Cashewnüssen, Äpfeln und Croûtons an Cassis-Balsamicodressing

Fr. 16.00

Spargelsalat mit Blattsalaten 🥗🥑🥒🥕🌿

Bündner Rohschinken und Tomaten-Vinaigrette

Fr. 18.00

Dressings zur Wahl:

Haus- 🌿🥗🥑🥒🥕🌿, Italian- 🥗🥑🥒🥕🌿 und Himbeerdressing

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 10.00

Curry-Bananensuppe 🥗🥑🌿

mit Kräutersprossen

Fr. 13.00

Spargelcrèmesuppe 🥗🥑🌿🐟

mit Rauchlachsstreifen und Croûtons

Fr. 13.00

Frühlings-Hits

Vegetarischer Frühling

Pasta an Morchelrahmsauce

mit Tomaten, Frühlingslauch und Kresse

Vorspeise: Fr. 22.00

Hauptgang: Fr. 32.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

an Cherrytomatenragout, Pinienkernen und Frühlingslauch

Vorspeise: Fr. 19.00

Hauptgang: Fr. 28.00

Aargauer Hanftofu „Zürcher Art“ (VEGAN)

mit Pilzen und Rösti

Fr. 34.00

Unsere Tatar-Spezialitäten

Classic Rinds-Tatar

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncini

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt serviert mit Butter und Brioche Toast

Rinds-Tatar „Italienisch“

mit Grana Padano, Oliven, Grappa und getrockneten Tomaten serviert mit Focacciabrot und Butter

Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

100 g Fr. 26.00

180 g Fr. 36.00

Avocado-Hüttenkäse-Tatar

auf Rucola-Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette

serviert mit Focacciabrot und Butter

Vorspeise: Fr. 22.00

Hauptgang: Fr. 30.00

aus Meer & See

Freiämter Lachs de Fisch vo do

Wohler Bachtellachsfilet

gebraten auf Tomatenrisotto und Basilikumschaum mit Balsamicoperlen

Fr. 45.00

Egliknusperli gebacken

mit Sauce Tartar und einem Salatteller

Fr. 38.00



Bio Weiderind vom Baumgartenhof in Büttikon

Roastbeef mit Sauce Tartar

serviert mit Pommes frites oder einem Salatteller an Hausdressing  

Fr. 34.00

180 gr. Weiderind-Burger

im Kartoffel-Briochebun mit BBQ-Sauce, Pommerysenf-Mayonnaise, Rucola, Bergkäse und Serano-Schinken an Coleslaw-Salat & Country cuts

Fr. 28.00

Siedfleischsalat

mit Radiesli, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten und Pommes frites

Fr. 29.00

Fleischgerichte

Schweinsfilet im Speckmantel

auf grünem Spargel, Pommerysenfjus und Röstikroketten

Fr. 42.00

Hausgemachter Hackbraten

an Spargelragout, Cognacsauce und Teigwaren

Fr. 36.00

Caesar Salad mit Pouletbrust

Baby Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan und knusprigen Speckstreifen

Fr. 34.00

Spargelgerichte

Donau Spargel

Portion 250g gekocht, serviert mit Hollandaise   oder zerlassener Butter  und neuen Bratkartoffeln 

Grüner Spargel  Fr. 20.00

Weisser Spargel  Fr. 24.00

Gemischter Spargel  Fr. 22.00

zusätzlich können Sie dazu bestellen:

Freiämter Bauernschinken Fr. 6.00

Bündner Rohschinken Fr. 9.00

Steak-Spezialitäten

Wir grillieren Ihnen die Steaks nach Ihrer bevorzugten Garstufe*
oder Sie bereiten sich die Steaks selber auf einem heissen Stein zu.

Sie entscheiden, wie viel Sie essen möchten:

Irishes Rindsfilet	à 100 g	Fr. 25.00
Reusstaler Kalbssteak	à 100 g	Fr. 23.00
Schweizer Pouletbrust	à 100 g	Fr. 14.00
Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*	à 100 g	Fr. 25.00
Willisauer Wagyu Rindsentrecôte	à 100 g	Fr. 45.00
Australisches Känguru	à 100 g	Fr. 18.00
Kanadisches Pferdefilet	à 100 g	Fr. 20.00
Schweizer Schweinsfilet	à 100 g	Fr. 17.00
Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte	à 100 g	Fr. 25.00
LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*	à 100 g	Fr. 25.00

***Um die optimale Garstufe zu erhalten, empfehlen wir diese Fleischsorten ab 200 gr. zu bestellen.**

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere 3 hausgemachten Saucen:

Kräuterbutter 🍷🌿🍴, BBQ-Knoblauchsauce und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

Saisonales Gemüsebouquet 🍷		Fr. 8.00
Pommes frites, Country cuts, Kroketten 🌿, Rösti oder Reis		Fr. 8.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 🍷 oder Teigwaren 🍷🍴		Fr. 8.00
Salatvariation für Steingerichte 🍷🍷🍷🌿		Fr. 8.00
Salatvariation für Tellergerichte 🍷🍷🍷🍴		Fr. 10.50
Portion Spargel zum Stein oder Teller mit oder ohne Hollandaise 🍷🍷		Fr. 13.50

*Garstufen

bleu (rare)	Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten	(45°C)
saignant (medium rare)	Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(55°C)
à point (medium)	Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(62°C)
demi-anglais (medium well)	¾ durchgebraten nur noch leicht rosa	(66°C)
bien cuit (well done)	Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.	(75°C)

Linden Spezialitäten

Wiener Kalbsschnitzel

140g zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites
Fr. 42.00

Rinds-Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli
Fr. 45.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti
Fr. 40.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes

gebraten mit Portwein-Schalottenjus und Rösti
Fr. 39.00

Schweinsfilet „Taj Mahal“

Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle
Fr. 40.00

„Pouletcurry“

feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis
Fr. 32.00

Cordon bleu

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller 

Schweins-Cordon bleu

gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken
Fr. 36.00

Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken
Fr. 45.00

Schweins-Cordon bleu „Feurig“

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse
Fr. 36.00

Räumlichkeiten

Planen Sie Ihre nächste Familien- oder Firmenfeier? Wir hätten die geeigneten Räumlichkeiten.

Panorama Restaurant

Modern eingerichtetes Restaurant
mit wunderbarem Blick auf das Bünztal

Kann in zwei Räume unterteilt werden
zu je ca. 25 Personen.
Gesamter Raum bis max. 70 Personen

Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten,
Familienfeiern und vieles mehr.



Cheminée Stübli

Gemütlicher Raum im Landhaus Stil
mit einem zentralen Cheminée im Raum

für ca. 40 Personen

Eignet sich für kleine Sitzungen, Familienfeste,
Vereinsabende und Versammlungen.



Weinkeller

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente,
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen

Für max. 20 Personen (nur stehend)
Für Apéro und Trauungen



*Sprechen Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen, dass Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird
und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.*