

## *Vorspeisen, Suppen und Salate*

---

### **Grüner Blattsalat im Brickteig**

*junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten an Feigendressing*

**Fr. 11.50**

### **Gemischter, marktfrischer Salat**

*Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen an unserem Hausdressing*

**Fr. 12.50**

### **Herbstsalat mit Kürbisdressing**

*Kürbiskernen, Feigen, Äpfeln und Croûtons*

**Fr. 13.50**

### **Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof, Wohlen**

*mit Ei, Speck und Croûtons serviert mit Hausdressing*

**Fr. 14.50**

### **Hirschtrockenfleisch Carpaccio**

*mit Zwetschgen, Rucola und Parmesan*

**Fr. 16.50**

### **Entenlebermousse an Brioche**

*mit Blattspinat, Apfelchutney und altem Balsamico*

**Fr. 16.50**

### **Hirschtatar mit Wachtelspiegelei**

*80 gr. feines Hirschfleisch mit Steinpilzen, Kürbis-Chutney, Kresse und Toast*

**Fr. 24.00**

---

### **Tagessuppe**

*täglich wechselnde Suppen*

**Fr. 8.00**

### **Curry-Bananensuppe**

*mit Kräutersprossen*

**Fr. 12.00**

### **Kürbissuppe**

*mit Kernöl-Espuma und Serano-Chips*

**Fr. 13.00**

### **Apfel-Fenchelsuppe**

*mit Salbeipesto*

**Fr. 12.00**



# Herbst-Hits

## Vegetarischer Herbst

---

### **Herbstliches Allerlei**

mit Spätzli, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing und Preiselbeerbirne

**Fr. 28.00**

### **Hausgemachte Feigen-Ricotta Ravioli**

mit Baumnüssen und Salbeipesto

**Fr. 28.00**

## Unsere Tatar-Spezialitäten

---

### **Classic Rinds-Tatar**

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncinis

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

### **Rinds-Tatar „Französisch“**

mit Trüffel, gratiniertem Ziegenkäse und Schalottenconfit

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast und Butter.

**100 gr. Fr. 26.00**

**180 gr. Fr. 34.00**

## Herbstlicher See

---

### **Lachsforellenfilet gebraten**

auf Kürbis-Linsenlauchragout und Salzkartoffeln

**Fr. 36.00**

### **Argentinischer Wildwasser Crevettenspiess**

auf asiatischen Wirsing-Mango-Nudeln und Sesamsalz

**Fr. 38.00**

## Wildgerichte

---

### **Rehpfeffer**

mit Rotkraut, Eierschwämmli, Preiselbeerbirne und Spätzli

**Fr. 42.00**

### **Rehrücken mit Nusskruste**

gebraten an Steinpilzrisotto und Wirsing-Traubengemüse

**Fr. 52.00**

### **Rehschnitzel an Holundersauce**

mit Champagnerkraut und Bündnerknödel

**Fr. 43.00**

### **Wildgeschnetzeltes mit Steinpilzen**

und Rosenkohlblättern an einer Feigenrahmsauce, Spätzli

**Fr. 38.00**

### **Filet vom jungen Wildschwein gebraten**

an glasierten Marroni, Rotkraut und Trüffelkartoffelstampf

**Fr. 38.00**



## 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:**

<b>Irishes Rindsfilet</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 24.00</b>
<b>LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Reusstaler Kalbssteak</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 21.00</b>
<b>Neuseeländisches Lammmentrecôte</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Kanadisches Pferdefilet</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Schweizer Schweinsfilet</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Schweizer Pouletbrust</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Südafrikanisches Straussenfilet</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 18.00</b>

**\*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, Tartarsauce und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

**Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:**

<b>Saisonales Gemüsebouquet</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Pommes frites, Country cuts, Krokette, Rösti oder Reis</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Teigwaren</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Salatvariation für Steingerichte</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Salatvariation für Tellergerichte</b>	<b>Fr. 9.50</b>

### \*Garstufen

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

## *Linden Spezialitäten*

---

### **Wiener Kalbsschnitzel**

*140 gr. zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites*

**Fr. 39.00**

### **Rinds-Stroganoff**

*Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli*

**Fr. 42.00**

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“**

*mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti*

**Fr. 40.00**

### **Kalbsleber-Geschnetzeltes**

*gebraten mit Schalotten-Jus und Rösti*

**Fr. 38.00**

### **Schweinsfilet „Taj Mahal“**

*Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce  
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle*

**Fr. 38.00**

### **„Pouletcurry“**

*feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis*

**Fr. 29.00**

## *Cordon bleu*

---

*serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller*

### **Schweins-Cordon bleu**

*gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken*

**Fr. 34.00**

### **Kalbs-Cordon bleu**

*gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken*

**Fr. 42.00**

### **Schweins-Cordon bleu „Feurig“**

*gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse*

**Fr. 34.00**

## 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.*