

# Take Away Karte

---

## Jederzeit erhältlich

### Salatsaucen

Hausdressing und / oder Himbeerdressing

500 ml Flasche Fr. 9.80

### Steaksaucen

Tartar und / oder Kräuterbutter

80 ml Fr. 4.50

Chimichurri

50 ml Fr. 5.30

### Hausgemachte Suppen zum Erhitzen

Curry-Bananensuppe (für ca. 2 Personen)

500 ml Fr. 10.00

---

## Montag – Freitag Mittag

Geniessen Sie unsere Mittagsmenus mit einem Rabatt von 20% auf den Restaurantpreis  
Das aktuelle Mittagsmenu finden Sie jeweils auf unserer Homepage

---

## Abends und am Wochenende

### Salate

---

#### Gemischter, marktfrischer Salat

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen an unserem Hausdressing

Fr. 10.00

#### Grüner Blattsalat

junge zarte Salatblätter mit Sprossen, Cherrytomaten und Himbeerdressing

Fr. 9.20

## Linden Spezialitäten

---

<b>Rinds-Stroganoff</b> <i>Rindsfiletspitzen mit Peperoni, Champignons und Sauerrahm an Spätzli</i>	<b>Fr. 33.80</b>
<b>Pouletgeschnetzeltes „Zürcher-Art“</b> <i>mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Pasta oder Reis</i>	<b>Fr. 20.80</b>
<b>„Pouletcurry“</b> <i>feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis</i>	<b>Fr. 23.20</b>

## Cordon bleu

---

*Serviert mit Salat oder Country cuts*

<b>Schweins-Cordon bleu</b> <i>gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken</i>	<b>Fr. 27.20</b>
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> <i>gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken</i>	<b>Fr. 33.60</b>
<b>Schweins-Cordon bleu „Feurig“</b> <i>gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse</i>	<b>Fr. 27.20</b>

## Unsere Tatar-Spezialitäten

---

<b>Classic Rinds-Tatar</b> <i>serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncini</i>	<b>100 gr. Fr. 20.80</b> <b>180 gr. Fr. 27.20</b>
<i>Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt. Dazu servieren wir Ihnen Brioche-Toast und Butter.</i>	
<b>Rinds-Tatar „Französisch“</b> <i>mit Trüffel, gratiniertem Ziegenkäse und Schalottenconfit</i>	<b>100 gr. Fr. 20.80</b> <b>180 gr. Fr. 27.20</b>
<i>Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt. Dazu servieren wir Ihnen Focacciabrot oder Brioche-Toast und Butter.</i>	

## Vegetarischer Herbst

---

<b>Hausgemachte Feigen- Ricotta Ravioli</b> <i>mit Baumnüssen und Salbeipesto</i>	<b>Vorspeise Fr. 14.40</b> <b>Hauptspeise Fr. 22.40</b>
--	--