

Vorspeisen, Suppen und Salate



Grüner Blattsalat im Brickteig

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten an Baumnußdressing

Fr. 11.50



Gemischter, marktfrischer Salat

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen an unserem Hausdressing

Fr. 12.50



Wintersalat mit Honig-Senfdressing

Curry-Cashewnüsse, Radieschen, Äpfel und Croûtons

Fr. 13.50

Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof, Wohlen

mit Ei, Speck und Croûtons serviert mit unserem Hausdressing

Fr. 14.50

Entenleberschnitzel gebraten

auf Trüffelrisotto und eingelegten Pflaumen

Fr. 19.50

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 8.00



Curry-Bananensuppe

mit Kräutersprossen

Fr. 12.00



Pastinaken-Kartoffelsuppe

mit Speck-Croûtons

Fr. 13.00

Randensuppe mit Ingwer

und Sauerrahm

Fr. 13.00

Winter-Hits

Vegetarischer Winter

Kürbisgnocchi

mit Salbeibutter, Baumnüssen und Cranberries

Vorspeise: Fr. 19.00

Hauptgang: Fr. 28.00

Kräuterserviettenknödel

gebraten mit Pilzragout, Gemüsestreifen und Pinienkernen

Vorspeise: Fr. 19.00

Hauptgang: Fr. 28.00

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.

Rinds-Tatar „Italienisch“

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

Wählen Sie zwischen 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

aus Meer & See

Bremgarter Saiblingsfilet gebraten

auf Randenbuttermilchgemüse, Salzkartoffeln und Safransauce

Fr. 39.00

Jakobsmuscheln gebraten mit Trüffelnudeln

und Rucola-Haselnuss-Crumble

Vorspeise: Fr. 22.00

Hauptspeise: Fr. 42.00



Bio Weiderind vom Baumgartenhof in Büttikon

Bio Rinds-Sauerbraten

an Schmorwurzelgemüse und Mascarponepolenta

Fr. 39.00

180g Weiderinds-Burger vom Biohof

im Kartoffel-Briochebun mit BBQ-Sauce, Pommery-Senf-Mayonnaise, Rucola, Bergkäse, Coleslaw Salat und Serrano-Rohschinken mit Country Cuts

Fr. 26.00

Bio Rindshohrückensteak (ca. 250 gr.)

auf Kefen-Cherrytomatenragout und Ofenkartoffel mit Sauerrahmfüllung

Fr. 58.00

Fleischgerichte

Rindsfilet „Rossini“

mit Entenleber, Trüffeljus auf Blattspinat und Butter-Kartoffelstock

Fr. 52.00

Französische Entenbrust gebraten

an Rotkraut, Orangenbittersauce und Weissweinsrisotto

Fr. 39.00



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. 24.00
Reusstaler Kalbssteak	à 100 g	Fr. 21.00
Schweizer Pouletbrust	à 100 g	Fr. 13.00
Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*	à 100 g	Fr. 25.00
Südafrikanisches Straussenfilet	à 100 g	Fr. 18.00
Neuseeländisches Lammmentrecôte	à 100 g	Fr. 16.00
Kanadisches Pferdefilet	à 100 g	Fr. 18.00
Schweizer Schweinsfilet	à 100 g	Fr. 16.00
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. 7.00
Pommes frites, Country cuts, Kroketten, Rösti oder Reis	Fr. 7.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Teigwaren	Fr. 7.00
Salatvariation für Steingerichte	Fr. 8.00
Salatvariation für Tellergerichte	Fr. 9.50

*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

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

Fr. 39.00

Rinds-Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli

Fr. 43.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti

Fr. 40.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes

gebraten mit Portwein-Schalottenjus und Rösti

Fr. 38.00

Schweinsfilet „Taj Mahal“

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

Fr. 39.00

„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.*