

Ihr Linden-Lunch vom 20. September 2024

DER FEINE ANFANG

Mediterrane Brotsuppe mit Gin

Herbstsalat mit Nektarine, Hanf Tofu an Orangen Joghurt Dressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Pata Negra ^{EP} «Secreto» gebraten auf Ratatouille,
Kräuterpaste und Getreiderisotto

Mini-Dessert vom Wagen
40.00 CHF

Menu I

Poulet Saltimbocca ^{CH} an Limonensauce
mit Risotto und Gemüse
25.00 CHF

Menu II

Gebackene Zanderknusperli ^D
an Yoghurt-Senf Dip mit Pommes Frites
oder einem bunten Salatteller
29.00 CHF

Menu III (Vegetarisch)

Gemüsecurry mit Hanftofu «Tikka Masala»
mit Basmati-Limonenreis
23.00 CHF

Menu IV

Geschmorter Rindsfleischvogel ^{CH} mit Kartoffelgratin
und Erbsli- Rüebli gemüse
28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Limonen-Ravioli

mit Spinat, Pinienkernen und Cherrytomaten
Fr. 28.00

Wildgeschnetztes ^{EU}

mit Pilzen an Pfeffer-Glühweinsauce, Birnen
und Spätzli
42.00 CHF

Kalbsschnitzel ^{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
40.00 CHF

Rindstatar ^{CH}

mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter
gross 38.00 CHF
klein 28.00 CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Mini-Desserts vom Wagen

9.00 CHF

Ausgesuchte, gereifte Rohmilch-Käse von unserem Käsewagen

18.00 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: Mas de Boislauzon, Côtes-du-rhône, Grenache, Frankreich 2020

Weisswein: Puro Dieter Meier, Mendoza, Argentinien, Torrontés 2021

1 dl Fr. 9.00