

## Vorspeisen, Suppen und Salate

---

### **Grüner Blattsalat im Brickeig** 🌿🥬🥒🥑

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten

**Fr. 13.00**

### **Gemischter, marktfrischer Salat** 🥬🥒🥑🥒🥑🌿

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen

**Fr. 15.00**

### **Frühlingsalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse** 🌿🥬🥒🥑🥒

mit Curry-Cashewnüssen, Äpfeln, Radieschen, Frühlingslauch und Croûtons an Bärlauch Dressing

**Fr. 16.50**

### **Thunfisch im Sesammantel** 🐟🥬🥒🥑🌿

gebraten auf einem Glasnudelsalat mit Sweet- & Chilisauce

**Fr. 24.00**

### **Dressings zur Wahl:**

Haus- 🌿🥬🥒🥑🥒, Italian- 🥬🥒🥑 und Bärlauch Dressing 🌿🥬🥒

---

### **Tagessuppe**

täglich wechselnde Suppen

**Fr. 11.00**

### **Curry-Bananensuppe** 🥒🌿

mit Kräutersprossen

**Fr. 13.50**

### **Spargelcrèmesuppe** 🥒🥬🥒🐟

mit Rauchlachsstreifen, Limonenöl und Croûtons

**Fr. 14.50**

### **Riesling-Bärlauchsuppe** 🥒🥬🌿

mit hausgemachter Frühlingsrolle

**Fr. 14.00**

# Frühlings-Hits

## 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. 28.00**

**180 g Fr. 38.00**

## aus Meer & See

*Freiämter Lachs*  
*de Fisch vo do*

### Wohler Bachtellachsfilet

auf Blattspinat und Fregola-Grapefruit-Risotto

**Fr. 45.00**

### Jakobsmuscheln gebraten

auf Bärlauch-Rahmudeln  
und Granatapfel-Rucola-Crumble

**Vorspeise Fr. 29.00**

**Hauptspeise Fr. 49.00**

### Birmenstorfer Forellenfilet

auf Spargel-Cherrytomatenragout, neuen Kartoffeln  
und Sauce hollandaise

**Fr. 45.00**



## Vegetarischer Frühling

### Hanftofu Stroganoff (vegan möglich)

mit Pilzen, Peperoni, Sauerrahm und Basmatireis

**Fr. 34.00**



### Spargelrisotto mit Eierschwämmli

Frühlingszwiebeln und Pinienkernen

**Fr. 35.00**

### Planted Steak (veganer Fleischersatz)

serviert mit Chimichurri Paste,  
Beilagen und Gemüse oder Salat nach Wahl  
siehe Steak Karte

## Fleischgerichte

### Pata Negra Abanico

auf grünem Spargel, neue Kartoffeln und Sauce hollandaise

**Fr. 42.00**

### 180g Büttiker Rinds-Burger

vom Biohof  



im Kartoffel-Briochebun  
mit Honig-Senf-Mayonnaise, Rucola, Coleslaw Salat  
und gebratenem Bauernspeck und Country Cuts

**Fr. 32.00**

### Caesar Salad mit Pouletbrust

Baby Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan  
und knusprigen Speckstreifen

**Fr. 34.00**

### Seetaler Schweinsfilet im Landrauchschinken



gebraten mit Eierschwämmli-Gemüsemix,  
Pommerysenfsauce und Röstikroketten

**Fr. 44.00**

## 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>Schweizer Rindsfilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Seetaler Kalbssteak</b>	à 100 g	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Schweizer Pouletbrust</b>	à 100 g	<b>Fr. 14.00</b>
<b>Kanadisches Blackmorán Angus Entrecôte*</b>	à 100 g	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Seetaler Pferdefilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 21.00</b>
<b>Seetaler Schweinsfilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 17.00</b>
<b>Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte</b>	à 100 g	<b>Fr. 27.00</b>
<b>LUMA Beef Ribeye* Edelschimmel gereift</b>	à 100 g	<b>Fr. 27.00</b>
<b>LUMA Beef Iberico Hohrücken* Edelschimmel gereift</b>	à 100 g	<b>Fr. 27.00</b>
<b>Planted Steak (veganer Fleischersatz)</b>	à 120 g	<b>Fr. 20.00</b>

**\*Um die optimale Garstufe zu erhalten, empfehlen wir diese Fleischsorten ab 200 g 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 🍷		<b>Fr. 8.00</b>
Pommes frites, Country cuts, Kroketten 🌿, Rösti oder Reis		<b>Fr. 8.00</b>
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 🍷, Teigwaren oder Spätzli 🌿🍴		<b>Fr. 8.00</b>
Salatvariation für Stein- & Tellergerichte 🍷🍴🌿🍴		<b>Fr. 9.00</b>

### \*Garstufen

bleu (rare)	Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten	(47°C)
saignant (medium rare)	Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(52°C)
à point (medium)	Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(58°C)
demi-anglais (medium well)	¾ durchgebraten nur noch leicht rosa	(64°C)
bien cuit (well done)	Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.	(70°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. 46.00**

### Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti  
**Fr. 42.00**

### Seetaler Kalbsleber-Geschnetzeltes

gebraten mit Portweinschalottenjus und Rösti  
**Fr. 42.00**

### 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. 34.00**

## Cordon bleu

---

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller      

### Schweins-Cordon bleu

gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken  
**Fr. 40.00**

### Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken  
**Fr. 47.00**

### Schweins-Cordon bleu „Feurig“

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse  
**Fr. 40.00**

## 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.*

## *Externe Räumlichkeiten im Haus zur Sonne, Waltenschwil und Partyservice vom Dorfladen Büttikon*

---



*Räumlichkeiten für bis zu 50 Personen / Ideal für Sitzungen, Seminare, Familienfeste und Trauungen*

*Weitere Informationen zu den Räumlichkeiten im Haus zur Sonne in Waltenschwil  
und dem Partyservice des Dorfladen Büttikons können Sie den entsprechenden Websites entnehmen:*

[www.haus-zur-sonne.ch](http://www.haus-zur-sonne.ch) / [www.dorfladen-buettikon.ch](http://www.dorfladen-buettikon.ch)