

GEFROREN IN OLTEN



KALTE LUST

 GLACE

 VEGAN

 SORBET



DESSERT KARTE

linde

Gasthaus in Büttikon





LECK MICH DOCH.

Kalte Lust gibt es in über hundert Aromen. Die Herstellung ist eine Kunst, unser Gelataio bringt zwanzig Jahre Erfahrung in der Kreation von italienischem, handgemachtem Speiseeis, mit. Er verarbeitet nur die besten Rohstoffe aus aller Welt.

Wie er es macht, bleibt sein Geheimnis.

Wir verraten nur soviel: der cremig-luftige Geschmack von Kalte Lust kommt von ganz speziellen Lieferanten. Von den Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil, bzw. von ihrer Milch.





linde 

Gasthaus in Büttikon

UNSERE AROMEN

GLACE

VANILLE

SCHOKOLADE

CARAMEL

KAFFEE

HASELNUSS

SAUERRAHM-HIMBEER-CRUMBLE

STRACCIATELLA

JOGHURT-MANDARINE

POPCORNGLACE

SCHLUMPF GLACE MIT SMARTIES

KINDERSCHOKOLADE

BOUNTY

KROKANT-RUM

WEISSE SCHOKOLADE

SORBET VEGAN

ERDBEERSORBET

MARACUJA-PASSIONSFRUCHTSORBET

LIMETTENSORBET

BLUTORANGENSORBET

PRO KUGEL FR. 4.20

PORTION RAHM FR. 1.80



SAISONALE DESSERTS

HEISSE BEEREN

Waldbeeren mit 1 Kugel Sauerrahm-Himbeer-Crumble
und 1 Kugel Vanilleglace mit Rahm

FR. 11.50

WEISSER SCHOKOLADENTRAUM

mit weisser Schokoladenglace,
Espresso, Rahm und Schokoladenlikör

FR. 12.50

VERMICELLES

mit feiner Kirschnote,
dazu Meringues und Rahm

KLEIN FR. 9.50 / GROSS FR. 11.50

COUPE NESSELRODE

mit Vermicelles mit feiner Kirschnote,
Vanilleglace, Meringues und Rahm

KLEIN FR. 10.50 / GROSS FR. 13.50





linde
Gasthaus in Büttikon 

HAUS-DESSERTS

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Glace oder Sorbet nach Wahl

FR. 12.50

KÄSETELLER VON UNSEREM KÄSEWAGEN

ausgesuchte, gereifte Rohmilch-Käse von Rolf Beeler
mit Trauben, Nüssen, Chutneys und Fruchtbrot



FR. 18.00

MINI DESSERT VON UNSEREM DESSERTWAGEN

Verschiedene kleine, feine Desserts frisch zubereitet

PRO MINI DESSERT FR. 8.00



UNSERE COUPES

COUPE DÄNEMARK

2 Kugeln Vanilleglace
mit warmer Schokoladensauce und Rahm

FR. 10.50

BANANENSPLIT

1 Kugel Schokoladen- und 1 Kugel Vanilleglace
mit frischer Banane, Schokoladensauce,
Rahm und gerösteten Mandeln

FR. 10.50

ICE COFFEE

2 Kugeln Kaffeeglace mit
Kaffeesauce und Rahm

FR. 10.50

COFFEE TIME

1 Kugel Glace nach Wahl mit
Kaffee oder Espresso

FR. 8.50



UNSERE COUPES

YOGHURT-MANDARINEN-GLACE MIT BROWNIE

1 Kugel Yoghurt-Mandarinen-Glace
mit Brownie

FR. 8.50

DUETT VON SORBETS

2 Kugeln Sorbet nach Wahl
mit frischen Früchten

FR. 10.50



BLACK & WHITE

2 Kugeln Stracciatella Glace
mit Espresso, Amaretto, Schokoladensauce,
Löffelbiskuit und Rahm

FR. 11.50

CARMELITITA

1 Kugel Caramelglace und 1 Kugel Vanilleglace
mit Caramelsauce und Rahm

FR. 10.50



UNSERE COUPES

M A L A G A

2 Kugeln Krokant-Rum Glace
mit Caramelsauce, gerösteten Mandeln und Rahm

FR. 10.50

P I Ñ A C O L A D A

2 Kugeln Bountyglace mit Ananas,
Bananen, Rahm und Kokoslikör

FR. 11.50

H A S E L N U S S C O U P E

je 1 Kugel Vanille- und Haselnussglace
mit karamellisierten Nüssen und Rahm

FR. 10.50

B A I L E Y S C O U P E

je 1 Kugel Kaffee- und Vanilleglace
mit Kaffeesauce, Baileys und Rahm

FR. 11.50

F R A P P É

mit Aroma nach Wahl

FR. 9.00



KLEINE ERFRISCHUNGEN

PROSECCO
MIT **M**ARACUJA-**P**ASSIONSFRUCHTSORBET

FR. 13.00

PROSECCO
MIT **B**LUTORANGENSORBET

FR. 13.00

COLONEL
Limettensorbet
mit Wodka oder Limoncello

FR. 13.00



KAFFEE-SPEZIALITÄTEN & SÜSS- ODER PORTWEIN

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Kaffee „Linde“ Baileys, Tia Maria & Schlagrahm	9.00
Kaffee Baileys	7.90
Irish coffee mit Irischem Whisky & Rahm	9.00
Russische Schokolade Caotina, Rum & Rahm	9.00

SÜSSWEIN

1 DL

5DL

Sous L'Escalier Domaine du Mont D'Or AOC Wallis, Schweiz 2018	13.50	65.00
--	-------	-------

PORTWEIN & SHERRY

5cl

Porto Taylor's 10 years old Tawny // 20% vol.	11.00
Porto Taylor's 20 years old Tawny // 20% vol.	16.00
Butler Nephew Porto 40 Years old // 20% vol.	26.00
Osborne white Port // 19.5% vol.	7.50
Sherry Gonzalez Byass NOE Pedro Ximenez 30 Jahre (süß) // 15.5%	21.00

