

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, der Gelataio bringt zwanzig Jahre Erfahrung in der Kreation von italienischem, handgemachtem Speiseeis, mit. Für nachhaltiges und klimafreundliches Glace-Schlecken werden vor allem regionale Rohstoffe verarbeitet.

Die Früchte stammen wann immer möglich von Bauernhöfen aus der Region. 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 aus Madiswil und der Familie Stalder aus Lützelflüh, bzw. von ihrer Milch. Die verwendete Milch ist Bio - zu 100%.





linde 
Gasthaus in Büttikon

UNSERE AROMEN

GLACE

VANILLE

SCHOKOLADE

WEISSE SCHOKOLADE

CARAMEL

GERÖSTETES MATCHA MIT SCHOGGI

KAFFEE

HASELNUSS

SAUERKIRSCHEN-SCHOGGI

STRACCIATELLA

GERÖSTETE PISTAZIEN

POPCORN-CARAMEL

GLOBINE GLACE MIT SMARTIES

COOKIES

KOKOS PRALINE (RAFFAELLO)

BESCHWIPSTE IRIN (BAILEYS)

SORBET VEGAN

ERDBEERSORBET

MANGOSORBET

LIMETTENSORBET

BLUTORANGENSORBET

PRO KUGEL FR. 4.50

PORTION RAHM FR. 1.80

PRO EXTRA TOPPING FR. 2.50

(KAFFEE-, SCHOKOLADEN-, CARAMEL-, ERDBEERSAUCE)



HAUS-DESSERTS

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN DUNKEL ODER WEISS

mit 1 Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl

FR. 14.00 / OHNE GLACE FR. 10.50

COUPE ROMANOFF

1 Kugel Vanilleglace und 1 Kugel Erdbeersorbet
mit marinierten Wohler Erdbeeren und Rahm

FR. 14.00

FRISCHE ERDBEEREN

Erdbeeren vom Sonnhaldenhof in Wohlen, mit Rahm

FR. 12.00 / MARINIERT MIT ERDBEERLIKÖR FR. 13.50

CREMA CATALANA

KARAMELLISIERT, MIT RAHM UND FRÜCHTEN

FR. 11.50

TAGES-MINI DESSERT

FR. 9.50

KÄSETELLER

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

KLEIN FR. 14.50 / GROSS FR. 19.00



FRAGEN SIE NACH UNSEREN SAISONALEN COUPES UND DESSERTS



UNSERE COUPES

KLEINER COUPE HEISSE BEEREN

1 Kugel Sauerkirschen-Schoggi Glace und 1 Kugel Vanilleglace
mit heissen Beeren und Rahm

FR. 13.00

KLEINER COUPE DÄNEMARK

2 Kugeln Vanilleglace
mit warmer Schokoladensauce und Rahm

FR. 12.00

KLEINER BANANENSPLIT

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

FR. 12.00

KLEINER CARMELITITA

1 Kugel Caramelglace und 1 Kugel Vanilleglace
mit Caramelsauce und Rahm

FR. 12.00

KLEINER COUPE PISTACHE

1 Kugel geröstete Pistazien Glace und 1 Kugel Vanilleglace
mit karamellisierten Nüssen und Rahm

FR. 12.00



UNSERE COUPES

WEISSER SCHOKOLADENTRAUM

2 Kugeln weisse Schokoladenglace,
Espresso, Rahm und Schokoladenlikör

FR. 12.50

KLEINER COUPE SAUERKIRSCHEN-SCHOGGI-GLACE MIT BROWNIE

1 Kugel Sauerkirschen-Schoggi Glace
mit Brownie

FR. 9.00

KLEINER HASELNUSS COUPE

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

FR. 12.00

KLEINER PIÑA COLADA COUPE

2 Kugeln Kokos Pralinen Glace mit Ananas,
Bananen, Rahm und Kokoslikör

FR. 13.00

DUETT VON SORBETS

2 Kugeln Sorbets nach Wahl
mit frischen Früchten

FR. 12.00



UNSERE COUPES

ICE COFFEE „LINDE“

Kaffee-*glace* mit Kaffeesauce,
Kirsch und Rahm

FR. 14.00 / OHNE KIRSCH FR. 12.00

COFFEE TIME

1 Kugel *Glacé* nach Wahl
mit Kaffee oder Espresso

FR. 8.90

KLEINER BAILEYS COUPE

1 Kugel Baileys- und 1 Kugel Vanille-*glacé*
mit Kaffeesauce, Baileys und Rahm

FR. 13.00

KLEINER BLACK & WHITE

2 Kugeln Stracciatella *Glacé*
mit Espresso, Amaretto, Schokoladensauce,
Löffelbiskuit und Rahm

FR. 12.50



KLEINE ERFRISCHUNGEN

FRAPPÉ

mit Aroma nach Wahl

FR. 9.00

PROSECCO MANGO

2 Kugeln Mangosorbet mit Prosecco

FR. 13.00 / MINI MIT 1 KUGEL GLACE FR. 9.50

PROSECCO ORANGE

2 Kugeln Blutorangensorbet mit Prosecco

FR. 13.00 / MINI MIT 1 KUGEL GLACE FR. 9.50

COLONEL

2 Kugeln Limettensorbet mit Wodka oder Limoncello

FR. 14.00 / MINI MIT 1 KUGEL GLACE FR. 10.50



KINDERCOUPES

KINOCOUPÉ

Feines Popcorn-Caramel Glace
in der Schokoladenwaffelschale
und Schokoladenpopcorn

FR. 8.50

COUPE GLOBINE

Globine Glace mit Smarties
dazu Marshmallows und Waffeln

FR. 8.50

KINDER-ÜBERRASCHUNG

Cookies Glace
mit einem Überraschungsei

FR. 9.50



KAFFEE-SPEZIALITÄTEN & SÜSS- ODER PORTWEIN

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Kaffee „Linde“ Baileys, Tia Maria & Schlagrahm	9.50
Kaffee Baileys	8.50
Irish coffee mit Irischem Whisky & Rahm	9.00
Russische Schokolade Caotina, Rum & Rahm	9.50
Caffè freddo	7.50

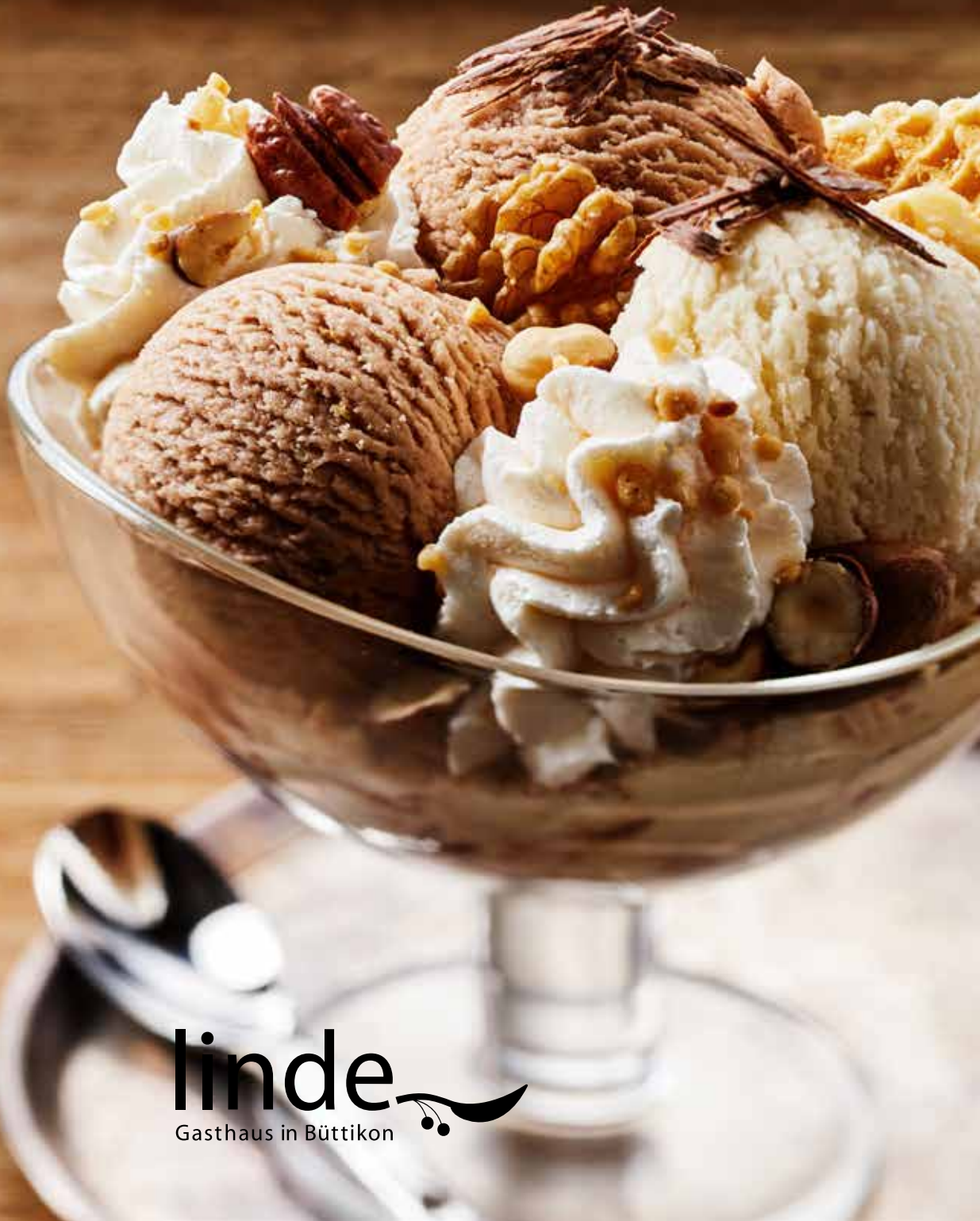
SÜSSWEIN

	1 DL	5DL
Sous L'Escalier Domaine du Mont D'Or AOC Wallis, Schweiz 2018	14.00	65.00

PORTWEIN & SHERRY

	5cl
Passion Vin de Liqueur, 8 Jahre (Aargauer Portwein) // 21%vol. Bio/Demeter vom Niro Weingut, Wil, Aargau, Schweiz	16.00
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
Sherry Gonzalez Byass NOE Pedro Ximenez 30 Jahre (süss) // 15.5% vol.	21.00





linde 
Gasthaus in Büttikon