

Vorspeisen, Suppen und Salate

Grüner Blattsalat im Brickteig 🌿

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten

Fr. 13.00

Gemischter, marktfrischer Salat 🥬🍅🥒🥕🌿

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen

Fr. 15.50

Herbstsalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse 🌿🥬🍅🥒🥕🥚

mit Curry-Cashewnüssen, Feigen, Radieschen, Frühlingslauch und Croûtons an Kürbisdressing

Fr. 18.50

Mozzarella di Bufala aus Buttwil 🍅🥬🥒🥕🍷

Cherrytomaten-Aprikosenragout, Rucola und Kräuter-Baguette

Fr. 19.00

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli 🌿🥚🍷

an Ei, Croûtons, Speck und Dressing nach Wahl

Fr. 17.50

Dressings zur Wahl:

Haus- 🌿🥬🍅🥒🥕🍷, Italian- 🍷🥬 oder Kürbisdressing 🍷🥬

Kürbis-Kokos-Suppe

(ohne Frühlingsrolle vegan möglich) ✓

mit hausgemachter Frühlingsrolle 🐟🌿🥬🥕🌸

Fr. 14.50 / ohne Frühlingsrolle Fr. 13.00

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 12.00

Curry-Bananensuppe 🍷🌸

mit Kräutersprossen

Fr. 13.50

SOMMER-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

100 g Fr. 29.00

180 g Fr. 39.00

Italienisches Rindstatar

mit Burrata-Espuma 🍷🌿

mit Oliven, Grappa und getrockneten Tomaten,

serviert mit Focaccia Brot und Butter

100 g Fr. 32.00

180 g Fr. 42.00

aus Meer & See

Freiämter Lachs
de Fisch vo do

Wohler Bachtellachsfilet 🍷🐟🥚

Limonen-Risotto und Kürbis-Chutney

Fr. 45.00

Jakobsmuscheln gebraten 🍷🌿🥚🥑

auf Trüffel-Rahmnudeln und Haselnuss-Rucola-Crumble

Vorspeise Fr. 29.00

Hauptspeise Fr. 49.00

Vegetarischer Sommer

Hanftofu grüner Curry (vegan) 🌿🥚🌱

mit Reisnudeln, Gemüse, Frühlingszwiebeln
und gerösteten Erdnüssen

Fr. 34.00



Kürbis-Kokos-Ricotta Ravioli 🌿🥚🌱

an Salbeibutter, Spinatblättern und gerösteten Kernen

Fr. 38.00

Fleischgerichte

Caesar Salad mit Pouletbrust 🍷🌿🥚🐔

Baby Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan
und knusprigen Speckstreifen

Fr. 34.00

Wildgeschnetztes mit Pilzen 🍷🌿🥚🍄

an einer Preiselbeer-Sherry Sauce, Pilzen und Trauben
mit Spätzli

Fr. 43.00

180g Dry Age Rinds-Burger 🍷🌿🥚🍔

im Kartoffel-Briochebun mit Trüffel-Mayonnaise,
Rucola, Coleslawsalat, Süss-Sauer-Zwiebeln,
Landrauchschinken und Rösti frites

Fr. 34.00

Schweizer Rinds-Roastbeef 🍷🌿🥚

gebraten und kalt mariniert,
serviert an Sauce Tartar, mit einem Salatteller
an Hausdressing oder Pommes frites

Fr. 36.00



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:

Dry Aged Swiss Black Angus Beef <i>ab 200 g*</i>	à 100 g	Fr. 29.00
<i>aus unserem Dry Ager, mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand (ja nach Stück) Aktuelle Stücke erfahren Sie bei unseren Mitarbeitern (es hât solangs hât)</i>		
Schweizer Rindsfilet, marmoriert	à 100 g	Fr. 26.00
Seetaler Kalbssteak, mager teilweise mit Fett	à 100 g	Fr. 24.00
Schweizer Pouletbrust, mager	à 100 g	Fr. 14.00
Seetaler Pferdefilet, mager	à 100 g	Fr. 22.00
Seetaler Schweinsfilet, mager	à 100 g	Fr. 18.00
Kanadisches Bisonentrecôte, mit Fettrand	à 100 g	Fr. 28.00
LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift <i>ab 200 g*</i>	à 100 g	Fr. 28.00
<i>mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand</i>		
Planted Steak (veganer Fleischersatz) ♡	à 120 g	Fr. 20.00

*** Um die optimale Garstufe zu erhalten, ist eine Bestellung erst ab 200 g möglich.**

*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. 9.00
Pommes frites, Country cuts, Kroketten 🌿, Rösti oder Reis	Fr. 8.50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 🍷, Teigwaren oder Spätzli 🌿☺	Fr. 8.50
Salatvariation für Stein- & Tellergerichte 🍷🍷🍷🌿	Fr. 10.00

*Garstufen

bleu (rare)	<i>Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten</i>	<i>(45°C)</i>
saignant (medium rare)	<i>Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.</i>	<i>(55°C)</i>
à point (medium)	<i>Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.</i>	<i>(62°C)</i>
demi-anglais (medium well)	<i>¾ durchgebraten nur noch leicht rosa</i>	<i>(66°C)</i>
bien cuit (well done)	<i>Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.</i>	<i>(75°C)</i>

Linden Spezialitäten

Wiener Kalbsschnitzel 🌾🍷🍷

140g zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites
Fr. 45.00

Rinds-Stroganoff 🌾🍷

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli
Fr. 47.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ 🌾🍷

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti
Fr. 43.00

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. 36.00

Cordon bleu

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller 🍷🍷🍷🍷

Schweins-Cordon bleu 🌾🍷🍷

gefüllt mit rezentem Bergkäse-, 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.*