## *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***

***Gebratenes Entenleberschnitzel***
*an Kumquats-Kompott mit Trüffelrisotto*
***Fr. 22.00***

***Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli***
*an Ei, Croûtons, Speck und Dressing nach Wahl*
***Fr. 17.50***

***Dressings zur Wahl:***
*Haus-, Italian-, Hanf- oder Kürbisdressing*

---

***Kürbis-Kokos-Suppe***
***(ohne Frühlingsrolle vegan möglich)***
*mit hausgemachter Frühlingsrolle*
***Fr. 14.50 / ohne Frühlingsrolle Fr. 13.00***

***Rotkrautcrèmesuppe mit Marronischaum***
*Feigenöl und Brotchips*
***Fr. 13.00***

***Curry-Bananensuppe***
*mit Kräutersprossen*
***Fr. 13.50***

***Tagessuppe***
*täglich wechselnde Suppen*
***Fr. 12.00***

# Herbst-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***

***Rinds-Tatar „Französisch“***
*mit frischem Trüffel, Portweinschalotten und gratinierter Ziegenkäse serviert mit Brioche-Toast und Butter*
*Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.*
***100 g Fr. 33.00***
***180 g Fr. 43.00***

## aus Meer & See

Freiämter Lachs
de Fisch vo do

***Wohler Bachtellachsfilet***
*Passionsfrucht-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 Herbst

***Herbstliches Allerlei***
*mit Spätzli, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing, Kürbis-Chutney und Preiselbeerbirne*
***Fr. 37.00***

***Kürbis-Kokos-Ricotta Ravioli***
*an Salbeibutter, Spinatblättern und gerösteten Kernen*
***Fr. 38.00***

***Vegi Cordon bleu***
*mit Wirsing-Randen Mantel gefüllt mit Birnen und Jersey- Blue Käse in der Haselnuss-Panade an Spätzli*
***Fr. 38.00***

## Wildgerichte

***Rehpfeffer mit Eierschwämmli***
*Rotkraut, Preiselbeerbirne, Marroni und Spätzli*
***Fr. 45.00***

***Wildgeschnetzeltes mit Pilzen***
*an einer Preiselbeer-Sherry Sauce und Trauben mit Spätzli*
***Fr. 43.00***

***Rehrücken gebraten***
***mit karamellisierten Speck-Pflaumen***
*an Steinpilzen à la crème, Serviettenknödel und Rosenkohlblättern*
***Fr. 59.00***

***Filet vom jungen Wildschwein***
*gebraten an Champagnerkraut, Preiselbeerbirne, Sauerjus und gebratenen Randen-Gnocchi*
***Fr. 43.00***

# *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 ab 200 g**** | *à 100 g* | ***Fr. 29.00*** |
| ***aus unserem Dry Ager,* mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand (ja nach Stück)** | | |
| *Aktuelle Stücke erfahren Sie bei unseren Mitarbeitern (es hät solangs hät)* | | |
| ***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 ab 200 g**** | *à 100 g* | ***Fr. 28.00*** |
| **mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand** | | |
| ***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*** |
| ***Wildgemüse Beilagen*** | ***Fr. 12.50*** |

***˟Garstufen***

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

## *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.*