



# Menuvorschläge Frühling

Menuvorschläge ab 10 Personen



## Checkliste

bitte gehen Sie die Checkliste vor der  
Menubesprechung durch

- Anzahl Personen
- Anzahl Kinder / werden Kinderstühle und Platz für Kinderwagen benötigt?
- Menuauswahl - Bitte treffen Sie eine einheitliche Menuauswahl und beschränken Sie sich dabei auf 1-2 Gerichte pro Gang
- Ist ein Apéro vorgesehen? Welche Speisen und Getränke?
- Getränke- / Weinauswahl
- Gibt es Gäste mit Allergien / Unverträglichkeiten?
- Sind Vegetarier oder Veganer dabei?
- Gewünschte Tischordnung (je nach Raum und Personenzahl)
- Sollen die Tische weiss gedeckt werden (Zusatzkosten gemäss AGB)?
- Ist eine besondere Tischdekoration / Blumengestecke, etc. gewünscht? (ausser Standard-Deko ist diese kostenpflichtig)
- Wird Platz für einen Musiker / Tanzfläche / Geschenktisch benötigt?
- Wird Equipment wie Beamer / Leinwand / Flipchart benötigt?
- Sind Unterbrechungen für Reden / Tanz / Darbietungen geplant?
- Dauer der Veranstaltung?
- AGB durchgelesen



**Restaurant zur Linde Büttikon**  
Wohlerstrasse 52 · 5619 Büttikon  
T 056 622 11 93  
info@linde-buettikon.ch  
www.linde-buettikon.ch



## VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

### Vegetarische Vorspeisen

**Bunter Blattsalat** CHF 13.00  
mit Sprossen

**Gemischter Salat** CHF 15.00  
mit karamellisierten Nüssen

*Dressingauswahl: Hausdressing, Italiandressing, Bärlauchdressing, Mango-Chilidressing*

**Spargelcrèmesuppe** CHF 14.00  
mit Kräuterbaguette

**Rieslingsuppe mit Kräuterbaguette** CHF 14.00  
und Spargelravioli CHF + 2.00

**Bärlauchcrèmesuppe** CHF 13.00  
mit Gemüse-Frühlingsrolle CHF + 2.00

**Lauwarmer Spargelsalat** CHF 18.00  
mit Tomaten-Vinaigrette und Blattsalat, mit Kräuterbaguette

**Morchel-Spargelragout** CHF 22.00  
auf Briochetoast mit Kräutersprossen und Pinienkernen



### Vorspeisen mit Fleisch

<b>Spargel-Kräuter-Blattsalat</b> mit Seetaler Landrauchschinken	CHF	18.00
<b>Vitello Tonnato</b> mit Rucola, Kapern und Zwiebeln	CHF	22.00
<b>Rindsconsommé</b> mit Gemüseperlen und Crêpestreifen (Flädli)	CHF	14.00
<b>Rindstatar 100g</b> mit Zwiebeln und Kapern serviert mit Toast und Butter	CHF	29.00

### Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

<b>Rieslingsuppe</b> mit Rauchlachsstreifen und Croûtons ohne Rauchlachsstreifen	CHF	16.00
	CHF	14.00
<b>Jakobsmuscheln mit Morchel-Spargelragout</b> auf Briochetoast mit Kräutersprossen und Pinienkernen	CHF	29.00
<b>Rauchlachstatar</b> mit Limonenbutter und grünem Spargel	CHF	22.00
<b>Wolfsbarschfilet gebraten</b> auf mediterranem Gemüse und Safranschaum	CHF	22.00
<b>Riesencrevetten gebraten</b> auf Mango-Avocadosalat mit geröstetem Baguette	CHF	20.00

**Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.**



## HAUPTGÄNGE

### Hauptgänge mit Geflügel

<b>Gebratene Pouletbrust</b> im Seetaler Landrauchschinkenmantel auf Blattspinat und Tomatenreis	CHF	34.00
<b>Maispoulardenbrust gebraten</b> auf Vichy-Karotten mit Bärlauchrisotto und Jus	CHF	38.00
<b>Perlhuhnbrust gebraten</b> an Morchelrahmsauce mit grünem Spargel und feinen Teigwaren	CHF	40.00

### Hauptgänge mit Rindfleisch

<b>Rindsentrecôte am Stück niedergegart</b> auf Spargelduett mit Kartoffelgratin und Sauce béarnaise	CHF	54.00
<b>Rindsfilet am Stück niedergegart</b> mit Morchel-Risotto, Frühlingsgemüse und Portweinjus	CHF	59.00
<b>Rindsfiletstreifen „Stroganoff“</b> serviert mit Spätzli und Sauerrahm (auf Wunsch mit zusätzlichem Gemüsebouquet)	CHF	46.00
<b>Chateaubriand</b> serviert mit jungem Frühlingsgemüse, Sauce béarnaise und Pommes frites	CHF	58.00
<b>Rindstatar 180g</b> mit Zwiebeln und Kapern serviert mit Toast und Butter	CHF	39.00



### Hauptgänge mit Schwein

**Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce** CHF 44.00  
mit Weissweinsrisotto und Broccoli

**Schweinsfilet auf Spargelduett** CHF 48.00  
mit Tomaten-Hollandaise und Teigwaren

**Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse** CHF 34.00  
auf einem Gemüsebeet und Pommes frites

**Schweinsgeschnetztes Zürcher Art** CHF 38.00  
an Champignonrahmsauce, mit Gemüse und feiner Butterrösti

**Schweinspiccata** CHF 38.00  
mit Safranrisotto und grünem Spargel

**Schweins Cordon bleu „klassisch“** CHF 40.00  
gefüllt mit rezentem Bergkäse-, Raclettekäse und Bauernschinken  
mit Pommes frires oder an einem reichhaltigen Salatteller

**Schweins Cordon bleu „feurig“** CHF 40.00  
gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse  
mit Pommes frires oder an einem reichhaltigen Salatteller

### Hauptgänge mit Kalb

**Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce** CHF 44.00  
mit Risotto und grünem Spargel

**Kalbssteak an einer leichten Morchelrahmsauce** CHF 52.00  
mit jungem Frühlingsgemüse und Tagliatelle

**Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art** CHF 44.00  
an Champignonrahmsauce, mit Gemüse und Rösti



**Kalbsfilet am Stück gebraten** CHF 62.00  
an Sauce hollandaise  
mit Spargel-Serranoschinkenbündel und Kartoffelgratin

**Kalbs-Cordon bleu** CHF 47.00  
gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken  
mit Gemüse und Pommes frites

**Kalbsschnitzel „Wiener Art“** CHF 48.00  
mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren  
oder mit Gemüse und Pommes frites

### Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

**Lammrücken mit einer Baumnusskruste** CHF 45.00  
auf Bohnengemüse und Mascarpone-Polenta

**Lammragout** CHF 42.00  
mit Frühlingsgemüse und Morcheln  
mit Kartoffelstock und Röstzwiebeln

### Steak-Spezialitäten

**Unsere Steak-Spezialitäten finden Sie in unserer aktuellen à la carte Karte**

Gerne beraten wir Sie individuell zu unseren Spezialitäten aus unserem Dry Ager oder mit Edelschimmel gereiften Fleischstücken

Am Abend können unsere Steaks auf Wunsch auch in unserem Smoker zubereitet werden. Hierfür verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Gericht.



### Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

<b>Birmenstorfer Saibling oder Forellenfilet</b> auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranberry-Crumble und Venerereis	CHF	45.00
<b>Eglifilets gebraten</b> auf frischem Blattspinat mit Mandel-Orangenbutter und neuen Kartoffeln	CHF	40.00
<b>Gebrautes Lachssteak</b> mit Frühlingslauch, Morchel und Spargel	CHF	42.00
<b>Gebraute Riesencrevetten-Pastapfanne</b> mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	CHF	49.00
<b>Seeteufel gebraten</b> auf Blattspinat, Limonenrisotto und Karottenschaum	CHF	53.00

### Vegetarische Hauptgänge

<b>Gemüsepiccata</b> mit Bärlauchrisotto, Tomatensauce und Karottenchis	CHF	28.00
<b>Spargelravioli mit Spargelspitzen</b> an weisser Tomatenbutter, Parmesanspänen und Pinienkernen	CHF	32.00
<b>Gemüsequiche lauwarm serviert</b> mit Sauerrahm und Spargelduett	CHF	28.00
<b>Hausgemachte Bärlauchgnocchi</b> mit Morcheln und weissen Spargelspitzen	CHF	30.00
<b>Auberginentatar</b> mit Zwiebeln, Kapern, Tomaten, Essiggurken und Focacciabrot	CHF	30.00

### Vegane Hauptgänge

Vegane Speisen offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

**Alle Hauptgänge werden mit Nachservice serviert.  
Die Beilagen, Saucen und Zubereitungen können nach Ihren Wünschen und  
Geschmäckern verändert werden. Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen  
Anpassungen kommen kann.**



## DESSERT

<b>Duett vom Schokoladenmousse</b> mit knusprigen Mandeln und Früchten	CHF	16.00
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit einer Mascarpone-Vanillecrème	CHF	15.50
<b>Caramelköpfl</b> mit Rahm und Früchten	CHF	12.00
<b>Panna cotta</b> mit Beerencoulis	CHF	12.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Glace nach Wahl	CHF	15.50
<b>Tiramisu</b>	CHF	13.00
<b>Erdbeer-Rhabarberkompott</b> mit Vanilleglace	CHF	15.50
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> mit Vanillesauce und Früchten	CHF	15.50
<b>Gebrannte Crème</b> mit Fruchtegarnitur	CHF	10.50
<b>Trio vom Panna cotta</b> in Gläsern serviert	CHF	14.50
<b>Mini Dessert</b> vom Wagen oder als Buffet	pro Dessert	CHF 9.50



### **Dessert-Variationen**

Wenn Sie sich nicht für ein Dessert entscheiden können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus den einzelnen Desserts eine Variation zusammen zu stellen:

mit 3 verschiedenen Desserts	CHF	16.50
mit 4 verschiedenen Desserts	CHF	18.50
mit 5 verschiedenen Desserts	CHF	21.00

### **Torten und Kuchen**

Möchten Sie anstatt einem Dessert lieber eine Hochzeits-, Geburtstags-, Konfirmations- oder Firmungstorte haben, organisieren wir Ihnen eine Torte oder Kuchen durch unsere Hauskonditorei. Unsere Hauskonditorei ist die Bäckerei Konditorei Confiserie Ruckli in Sarmenstorf. Gerne holen wir für Sie ein individuelles Angebot ein.

Selbstverständlich können Sie auch den Konditor Ihres Vertrauens damit beauftragen. Sollten Sie Torten, Kuchen oder Dessert extern mitbringen lassen, so berechnen wir ein Teller-Geld von 5.00 CHF pro Person.

## RÄUMLICHKEITEN

### Panorama Restaurant

Modern eingerichtetes Restaurant mit wunderbarem Blick auf das Bünztal.

Kann in zwei Räume zu je ca. 30 Personen unterteilt werden.

Gesamter Raum bis max. 66 Personen

Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten, Familienfeiern und vieles mehr.  
Beamer und Leinwand sind auf Nachfrage vorhanden.



Mindestkonsumation\* bei **exklusiver Nutzung**:

Halbes Panoramarestaurant 1/2 Tag

Halbes Panoramarestaurant 1 Tag

Ganzes Panoramarestaurant 1/2 Tag

Ganzes Panoramarestaurant 1 Tag

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

Mindestkonsumation CHF 6'000.00

\*Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.

### Cheminée Stübli

Gemütlicher Raum im Landhaus-Stil mit einem zentralen Cheminée im Raum.

für ca. 40 Personen

Eignet sich für Sitzungen, Familienfeste, Vereinsabende und Versammlungen.  
Beamer und Leinwand sind auf Nachfrage vorhanden.



Mindestkonsumation\* bei **exklusiver Nutzung**:

Ganzes Cheminée-Stübli 1/2 Tag

Ganzes Cheminée-Stübli 1 Tag

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

\*Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.

## Weinkeller

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente.  
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen.

Für max. 20 Personen (nur stehend)

Für Apéro und Zivil-Trauungen des  
Standesamtes Wohlen geeignet.

Mindestkonsumation: 200.00 CHF  
Nur exklusive Nutzung möglich.



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Die Menuvorschläge aus unserer Bankettdokumentation sind für Gesellschaften ab 10 Personen geeignet. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 10 Personen ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuelle Restaurant-Speisekarte zu, aus der Sie eine Auswahl treffen können. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 20 Personen ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne eine reduzierte Karte aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen.

### Menuauswahl ab ca. 10 Personen

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden und sich dabei auf 1-2 verschiedene Angebote pro Gang zu beschränken. Dies erleichtert die Machbarkeit, reduziert die Wartezeit und erhöht die Qualität der Speisen.

Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, die definitive Menu- und Weinauswahl bis spätestens 7 Tage vor Anlassbeginn zu treffen und uns mitzuteilen.

Sollte es aufgrund von Lieferengpässen oder aus saisonalen Gründen nicht möglich sein Ihr gewünschtes Menu anzubieten, behalten wir uns kurzfristige Menuänderungen in Absprache mit Ihnen vor.

### Menubesprechung

**Bitte melden Sie sich frühzeitig für eine Detailbesprechung an und gehen Sie vor der Menubesprechung unsere Checkliste auf der Frontseite durch.** Menubesprechungen sind von 09:00 - 10:30 Uhr oder von 14:00 - 15:00 bzw. zwischen 17:00 - 18:00 Uhr nach vorheriger Absprache möglich. In Ausnahmefällen können auch andere Uhrzeiten abgemacht werden. Gerne nehmen wir uns für die 1. und 2. Menubesprechung 1½ h, respektive ½ h Zeit für Sie. Sollten Sie weitere Termine für Menubesprechungen wünschen, werden Ihnen diese zu CHF 30.- pro halbe Stunde verrechnet.

### Allergien

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, falls möglich, im Voraus mit, damit wir das ausgewählte Menu entsprechend anpassen können oder Ihnen ein Alternativmenu unterbreiten können.

### Fleischdeklaration

Die Fleischdeklaration kann sich saisonbedingt ändern. Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen.

### Probeessen

Wünschen Sie ein Probeessen Ihres ausgewählten Menus, ist dies von Montag - Donnerstag ab 18 Uhr nach vorheriger Reservation möglich. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte wie z.B. Braten oder Dessertbuffets zum Probeessen geeignet sind.

**Bei Hochzeiten:** Bei Hochzeiten ab 25 Personen offerieren wir dem Brautpaar bei definitiver Buchung das Probe-Menu, Mineralwasser, die degustierten Weine und den Kaffee. Für Probeessen unter 25 Personen verrechnen wir pauschal CHF 80.00 für das Brautpaar, inkl. Menu, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine. Für weitere Begleitpersonen verrechnen wir pauschal CHF 70.00 pro Person, inkl. Menu, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine.

**Bei allen anderen Anlässen:** Für Probeessen für Geburtstage, Firmenfeiern, Jubiläen, etc. verrechnen wir pauschal CHF 70.00 pro Person, inkl. Menu, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine.

### **Personenzahl**

Die genaue Personenzahl können Sie uns bis zu 24 Stunden vor Anlassbeginn mitteilen. Es ist uns bewusst, dass es kurzfristige Änderungen der Personenzahl geben kann, aufgrund von Krankheiten, Wetterbedingungen usw. Wir rechnen die Anzahl Personen dann genau ab, wenn es sich nicht um gravierende Schwankungen handelt. Ab 15 Personen gilt eine Toleranz von 15%.

### **Weinauswahl**

Gerne beraten wir Sie nach der Auswahl des Menus, welcher Wein am besten zu den einzelnen Gerichten passt. Selbstverständlich können Sie den Wein vor Ort bei uns degustieren. Sollten Sie einen Wein nicht auf unserer Weinkarte finden, so werden wir Ihnen diesen gerne für Ihr Fest bestellen.

Möchten Sie die Weine lieber selber mitbringen, so berechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche. Diese Bedingungen gelten auch für Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante, Cava und Krimsekt.

Zapfengeld für Weine:

0.375 Liter Flasche	CHF	16.50
0.5 Liter Flasche	CHF	20.00
0.7 oder 0.75 Liter Flasche (normale Grösse)	CHF	35.00
1.5 Liter Flasche (Magnum)	CHF	60.00
3 Liter Flasche (Doppelmagnum)	CHF	90.00
5 Liter Flasche (Jeroboam)	CHF	150.00
6 Liter Flasche (Methusalem oder Imperial)	CHF	190.00

### **Menukarten**

Wir erstellen Ihnen kostenlos Menukarten mit unserem Standard-Design für Ihren Anlass. Gerne können Sie uns Ihr Logo, Ihren Wunsch-Titel oder Spruch, etc. vorgängig zusenden.

Sollten Sie aufwändige oder spezielle Design-Wünsche haben, können Sie uns dies gerne mitteilen und wir können die Möglichkeiten, ein Menu-Design nach Ihren Wünschen zu erstellen, anschauen. Den zusätzlichen Aufwand für die grafischen Dienstleistungen verrechnen wir mit CHF 65.-/Stunde, zuzüglich den anfallenden Kosten von externen Dienstleistern, z.B. für den Kauf von speziellen Schriften oder Bildern.

### **Dekoration**

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihre Feierlichkeit nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. Die Preise richten sich nach Umfang und Ausstattung der Dekoration.

Bei Blumendekorationen arbeiten wir mit unseren Hausfloristen, dem Blumenfachgeschäft Donat AG in Wohlen oder dem S'Bluemelädeli in Dottikon zusammen. Selbstverständlich können Sie auch den Floristen oder Dekorateur Ihres Vertrauens mit der Dekoration beauftragen.

Möchten Sie die Festtafel weiss gedeckt haben, so berechnen wir Ihnen die Tischtücher und Stoffservietten extra. Pro Tischtuch mit 4 Servietten verrechnen wir CHF 20.00.

Es ist nicht erlaubt im Restaurant, Hotel und auf der Terrasse Tischfeuerwerk, Wunderkerzen oder offenes Feuer zu entzünden. Mitgebrachte Dekoration ist so anzubringen, dass diese spurlos wieder entfernt werden kann.

### **Dauer der Veranstaltung**

Bei einer Reservation am Mittag / Nachmittag, gehen wir davon aus, dass diese spätestens um 17:00 Uhr zu Ende ist. Allfällige Verlängerungen müssen vorgängig vereinbart werden und sind nur möglich, sofern keine anderen Reservationen am Abend bestehen.

### **Nachtzuschlag**

Nach 02:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von CHF 150.00 pro angefangene Stunde erhoben.

### **Live-Musik**

Bitte beachten Sie, dass bei Musikveranstaltungen oder anderen lauten Veranstaltungen im Aussenbereich vorgängig eine Bewilligung bei der Gemeinde eingeholt werden muss. Informieren Sie uns bitte rechtzeitig, sollte eine Bewilligung für Ihre Veranstaltung benötigt werden.

### **Stornierung der Veranstaltung**

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig mitgeteilt werden. Eine Veranstaltung die nicht 48 Stunden vor Anlassbeginn abgesagt wurde, gilt als gebucht. Bei späteren Stornierungen werden wir Ihnen den vereinbarten Menüpreis, ohne Getränke\*, zu 50% berechnen.

Die Dekorationen und Blumen die für die Veranstaltung vom Restaurant bestellt wurden und nicht mehr storniert werden können, werden zu 100% berechnet. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Dekorationen und/oder Blumen mitnehmen bzw. abholen.

\*(gilt nicht für Getränke, Weine, Proseccos etc. die exklusiv für die Veranstaltung bestellt wurden und nicht zum Sortiment des Hauses gehören. Diese Getränke werden dem Veranstalter mit einem 20% Aufschlag zum Einkaufspreis exkl. MwSt. und gegebenenfalls Flaschenpfand in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Getränke in der Linde Büttikon abholen.)

### **Preise**

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

### **Bezahlung**

Rechnungen sind, sofern nicht anders vereinbart, sofort nach der Veranstaltung in bar oder per Kreditkarte zu begleichen. Wurde vereinbart eine Rechnung zuzustellen, so werden Sie gebeten den Kassenbon beim Servicemitarbeiter/-in zu kontrollieren und zu unterschreiben. Wir werden Ihnen dann per Post eine separate Rechnung über den ausgewiesenen Betrag (mit der unterschriebenen Kopie) zusenden. Nach der Zusendung der Rechnung per Post, haben Sie 10 Tage Zeit diese zu begleichen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne, so dass Ihr Fest kulinarisch ein voller Erfolg wird.

Ihr Linden-Team



Restaurant Linde Büttikon AG  
Wohlerstrasse 52  
5619 Büttikon

Tel.: 056 622 11 93

info@linde-buettikon.ch  
www.linde-buettikon.ch