

Ihr Linden-Lunch vom 17. Mai 2024

DER FEINE ANFANG

Gemüsecurrysuppe

Randensalat mit Äpfeln

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Kalbsgulasch^{CH} «Wiener Art» mit Gemüse
und Spätzle

Kleines Vermicelles mit Rahm
40.00 CHF

Menu I

Kalbsadrio^{CH} gebraten an Portweinschalottenjus,
Butterrösti und Blumenkohl
25.00 CHF

Menu II

Duett vom Wolfsbarsch^{MIM}- und WelsfiletSM
gebraten auf Fenchelgemüse,
Fregola-Basilikumrisotto
und Tomtenschaum
29.00 CHF

Menu III

Gemüse-Linsenlasagne auf Tomatensauce
und Rucola
23.00 CHF

Menu IV

Mixed Grillspiess^{CH} auf mediterranem Gemüse,
Chimichurri-Sauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm
28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Trüffelraviolis
mit Spinat, Pinienkernen, Rahmsauce
und Rettichsprossen

Fr. 28.00

Rindsfilet^{IRL} gebraten an Kräuterpaste

Röstikroketten und Spinat

45.00 CHF

Kalbsschnitzel^{CH} „Wiener Art“
mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites
oder einem Salatteller

42.00 CHF

Schweins^{CH} Cordon bleu „Classic“
gefüllt mit Bauernschinken^{CH} und Bergkäse
an Pommes frites **oder** Salatteller

40.00 CHF

Rindstatar^{CH}

mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter

gross 38.00 CHF

klein 28.00 CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Frischer Fruchtsalat mit Passionsfruchtsorbet

8.00 CHF

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unseren Mitarbeitenden.

Unsere Wein Empfehlung heute:

Rotwein: Montecastrillo, Finca Torremilands, Ribera del Duero, Tempranillo, EP 2022
Weisswein: Château Maison Blanche Gran Cru Yvorne, Chasselas, Waadt, Schweiz 2022
1 dl Fr. 9.00