

Ihr Linden-Lunch vom 17. April 2024

DER FEINE ANFANG

Spargelcremesuppe

Frühlingsalat mit Äpfeln und Radieschen

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Iberico Rindsgeschneitztes ^{ESP} mit Morcheln und Frühlingslauch an Pfeffersauce mit Teigwaren

Mini-Dessert vom Wagen
40.00 CHF

Menu I

Kalbs-Meatballs ^{CH} in einer Peperoni-Tomatensauce im Reising und Parmesan
25.00 CHF

Menu II

Doradenfilets ^{MIM} gebraten auf Blattspinat und gebackenen Frühkartoffeln
29.00 CHF

Menu III

Käsespätzle mit Trauben, Lauch, Pinienkernen und Röstzwiebeln
23.00 CHF

Menu IV

Kalbshaxe «Ossobuco» ^{CH} an Schmorgemüse und Kartoffelstock
28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Bärlauch- Raviolis

mit confierten Cherrytomaten, Frühlingslauch, Pilze und gerösteten Hanfnüssli

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

38.00 CHF

Rindstatar ^{CH}

mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln serviert mit Toast und Butter

gross 38.00 CHF

klein 28.00 CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Mini-Desserts vom Wagen

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: Negroamaro Salento, Torleanzo, Apulien, Italien 2021

Weisswein: Château Maison Blanche Gran Cru Yvorne, Chasselas, Waadt, Schweiz 2022
1 dl Fr. 9.00