

Ihr Linden-Lunch vom 18. April 2024

DER FEINE ANFANG

Rindsbouillon mit Backerbsen

Nüsslisalat mit Ei und Hausdressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Iberico Rindshuft ^{ESP} an Morchelrahmsauce,
Getreiderisotto und Kefen-Tomatengemüse

Mini-Dessert vom Wagen

40.00 CHF

Menu I

Pouletschenkelragout ^{CH} mit Gemüse, Pilzen
und Spätzle

25.00 CHF

Menu II

Lachssteak ^N gebraten auf Gemüse-Couscous
und Tomatenschaum

29.00 CHF

Menu III

Weisser Spargel gekocht an Sauce hollandaise
und Bratkartoffeln

23.00 CHF

Menu IV

Kalbsbraten ^{CH} an Thymianjus, Kartoffelgratin
und Gemüse

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

Kalbschnitzel ^{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: 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