

Vorspeisen, Suppen und Salate

Grüner Blattsalat im Brickteig 🌿

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten

Fr. 12.00

Gemischter, marktfrischer Salat 🥕🥒🥑🥔

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen

Fr. 14.50

Wildwasser Crevetten gebraten 🌿🥑🥕🥔🌿

mit Avocado-Mangosalat mit Rucola, Sesam und Foccaciabrot

Fr. 18.00

Sommersalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse 🌿🥕🥒🥑🥔

mit Curry-Cashewnüssen, Nektarinen, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Croûtons an Joghurt-Orangendressing

Fr. 16.00

Mini-Büffelmozzarella an lauwarmem Cherrytomatensalat 🌿🥕🥒🥑🥔

an Balsamicodressing und Kräuterbaguette

Fr. 16.00

Dressings zur Wahl:

Haus- 🌿🥕🥒🥑🥔, Italiendressing 🥕🥒🥑🥔, Joghurt-Orangendressing 🥕🥒🥑🥔

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 10.00

Curry-Bananensuppe 🥕🥒🥑🥔

mit Kräutersprossen

Fr. 13.50

Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) 🌿🥕

mit Oliven-Bruschetta

Fr. 13.50

Kokos-Pfirsich Kaltschale (Vegan)

mit Kokoschips und Minze

Fr. 13.50

Sommer-Hits

Vegetarischer Sommer

Mediterrane Pasta-Gemüsepfanne

mit Fetakäse und Oliven

Fr. 30.00

Hanftofu «Tikka Masala Style» (Vegan)

mit Peperoni, Mungosprossen,
Koriander und Basmatireis

Fr. 34.00

Unsere Tatar-Spezialitäten

Avocado-Hüttenkäse Tatar

mit Cherrytomatensalat, serviert mit Focacciabrot




Vorspeise: Fr. 22.00

Hauptgang: Fr. 30.00

Classic Rinds-Tatar

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncini

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und
scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zum Tatar servieren wir Ihnen Brioche-Toast  
und Butter .

Rinds-Tatar „Italienisch“

mit Grana Padano, Oliven, Grappa und getrockneten

Tomaten, serviert mit Focacciabrot und Butter

Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

100 g Fr. 28.00

200 g Fr. 38.00

See & Meer

Eglifiletknusperli

mit zweierlei Dips, Sauce Tartar und Joghurt-Senf
an Coleslaw Salat und Pommes frites

Fr. 38.00

Wohler Bachtellachsfilet

gebraten auf Ratatouille mit Limonen-Kräuternudeln

Fr. 45.00

Fleischgerichte

Caesar Salad mit Pouletbrust

Baby Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan
und knusprigen Speckstreifen

Fr. 34.00

Vitello Tonnato

mit Rucola, Kapern und Oliven-Focacciabrot

Vorspeise: Fr. 24.00

Hauptspeise: Fr. 36.00

Pata Negra Secreto "Bellota"

serviert im Ciabattabrot mit Ziegenkäse, Tomaten,
Chimichurrisauce und Rucola

Fr. 39.00



**Bio Weiderind
vom Baumgartenhof
in Büttikon**

Roastbeef mariniert gebraten

kalt serviert an Sauce Tartar mit Pommes frites oder
einem Salatteller mit Hausdressing

Fr. 38.00

180g Rinds-Burger vom Biohof

im Kartoffel-Briochebun

mit Rauchpaprika-Mayonnaise, Rucola, Coleslaw Salat,
Serranoschinken und Country Cuts

Fr. 32.00

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:

Irishes Rindsfilet	à 100 g	Fr. 25.00
Reusstaler Kalbssteak	à 100 g	Fr. 23.00
Schweizer Pouletbrust	à 100 g	Fr. 14.00
Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*	à 100 g	Fr. 25.00
Büttiker Bio Weiderind Hohrücken	à 100 g	Fr. 25.00
Kanadisches Pferdefilet	à 100 g	Fr. 20.00
Schweizer Schweinsfilet	à 100 g	Fr. 17.00
Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte	à 100 g	Fr. 25.00
LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*	à 100 g	Fr. 25.00

***Um die optimale Garstufe zu erhalten, empfehlen wir diese Fleischsorten ab 200 gr. zu bestellen.**

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere 3 hausgemachten Saucen:

Kräuterbutter 🍷🌿🍴, Barbecue-Knoblauchsauce 🍷🍴 und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

Saisonaes Gemüsebouquet 🍷	Fr. 8.00
Pommes frites, Country cuts, Kroketten 🌿, Rösti 🍷 oder Reis	Fr. 8.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 🍷 oder Teigwaren 🍷🍴	Fr. 8.00
Salatvariation für Steingerichte 🍷🍷🍷🌿	Fr. 8.00
Salatvariation für Tellergerichte 🍷🍷🍷🍴	Fr. 9.00

*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

140 g zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites
Fr. 42.00

Rinds-Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli
Fr. 46.00

Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti
Fr. 42.00

Kalbsleber-Geschnetztes

gebraten mit Portwein-Schalottenjus und Rösti
Fr. 40.00


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. 34.00

Cordon bleu

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller 

Schweins-Cordon bleu

gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken
Fr. 40.00

Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken
Fr. 45.00

Schweins-Cordon bleu „Feurig“

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Bergkäse
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.*