

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

Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof, Wohlen 🌿🥑🥕

mit Ei, Speck und Croûtons

Fr. 16.00

Frühlingsalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse 🌿🥑🥕🥒

mit Curry-Cashewnüssen, Äpfeln, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Croûtons an Bärlauchdressing

Fr. 16.00

Atlantik Holzofen Raumlachs Hårdöpfeltätschli 🥕🥑🥕🌿

mit Meerrettichschmand

Fr. 20.00

Dressings zur Wahl:

Haus- 🌿🥕🥑🥕🌿, Bärlauch- 🥕🥑, Italiandressing 🥕🥑

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 10.00

Curry-Bananensuppe 🥕🥑

mit Kräutersprossen

Fr. 13.50

Bärlauch-Rieslingsuppe 🥕🥑🌿

mit hausgemachter Frühlingsrolle

Fr. 13.50

Frühlings-Hits

Vegetarischer Frühling

Hausgemachte Bärlauchravioli

mit Morcheln, Frühlingszwiebeln und confierten Tomaten

Vorspeise Fr. 24.00

Hauptspeise Fr. 39.00

Hanftofu-Stroganoff (Vegan)

mit Pilzen, Peperoni an Kräuterschaum
und Basmatireis

Fr. 34.00

Safran Gnocchi

mit geschmortem Federkohl, Pilzen
und gerösteten Hanfnüssen




Fr. 34.00

Unsere Tatar-Spezialitäten

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

Jakobsmuscheln gebraten

an Bärlauchrisotto    

mit gelben Räben und Tomatenschaum

Vorspeise: Fr. 28.00

Hauptgang: Fr. 49.00

Wohler Bachtellachsfilet

gebraten auf Passionsfrucht-Risotto, Blattspinat
und Granatäpfeln

Fr. 45.00

Fleischgerichte

Caesar Salad mit Pouletbrust

Baby Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan
und knusprigen Speckstreifen

Fr. 34.00

Schweinsfilet im Serranomantel

gebraten an einer Senfrahmsauce, grünem Spargel
und Röstikroketten

Fr. 42.00

Perlhuhnbrust gebraten

auf Spargel-Morchelragout, Fregolarisotto und Jus

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 Bärlauch-Mayonnaise, Rucola, Coleslaw Salat
und gebratenem Bauernspeck 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
Iberico Rindshuft mit Edelschimmel gereift	à 100 g	Fr. 20.00
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, Krokette 🌿, 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. 38.00

Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken
Fr. 45.00

Schweins-Cordon bleu „Feurig“

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Bergkäse
Fr. 38.00

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.*