Vorspeisen, Suppen und Salate

Grüner Blattsalat im Brickteig
junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten
Fr. 13.00

Gemischter, marktfrischer Salat
Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen
Fr. 15.50

Herbstsalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse
mit Curry-Cashewnüssen, Feigen, Radieschen, Frühlingslauch und Croûtons an Kürbisdressing
Fr. 18.50

Gebratenes Entenleberschnitzel
an Kumquats-Kompott mit Trüffelrisotto
Fr. 22.00

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli
an Ei, Croûtons, Speck und Dressing nach Wahl
Fr. 17.50

Dressings zur Wahl:
Haus-, Italian-, Hanf- oder Kürbisdressing

Kürbis-Kokos-Suppe
(ohne Frühlingsrolle vegan möglich)
mit hausgemachter Frühlingsrolle
Fr. 14.50 / ohne Frühlingsrolle Fr. 13.00



Rotkrautcrèmesuppe mit Marronischaum
Feigenöl und Brotchips
Fr. 13.00

Curry-Bananensuppe
mit Kräutersprossen
Fr. 13.50

Tagessuppe
täglich wechselnde Suppen
Fr. 12.00

Herbst-Hits

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, serviert mit Butter und Brioche Toast
100 g Fr. 29.00
180 g Fr. 39.00

Rinds-Tatar „Französisch“
mit frischem Trüffel, Portweinschalotten und gratinierter Ziegenkäse serviert mit Brioche-Toast und Butter
Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.
100 g Fr. 33.00
180 g Fr. 43.00

aus Meer & See

Freiämter Lachs
de Fisch vo do

Wohler Bachtellachsfilet
Passionsfrucht-Risotto und Kürbis-Chutney
Fr. 45.00

Jakobsmuscheln gebraten
auf Trüffel-Rahmnudeln und Haselnuss-Rucola-Crumble
Vorspeise Fr. 29.00
Hauptspeise Fr. 49.00



Vegetarischer Herbst

Herbstliches Allerlei
mit Spätzli, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing, Kürbis-Chutney und Preiselbeerbirne
Fr. 37.00

Trüffel-Burrata Ravioli
mit Cherrytomaten, Spinatblättern, gerösteten Pinienkernen und gehobelten Comté Käse
Fr. 40.00

Vegi Cordon bleu
mit Wirsing-Randen Mantel gefüllt mit Birnen und Jersey- Blue Käse in der Haselnuss-Panade an Spätzli
Fr. 38.00

Wildgerichte

Rehpfeffer mit Eierschwämmli
Rotkraut, Preiselbeerbirne, Marroni und Spätzli
Fr. 45.00

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen
an einer Preiselbeer-Sherry Sauce und Trauben mit Spätzli
Fr. 43.00

Rehrücken gebraten
mit karamellisierten Speck-Pflaumen
an Steinpilzen à la crème, Serviettenknödel und Rosenkohlblättern
Fr. 59.00

Filet vom jungen Wildschwein
gebraten an Champagnerkraut, Preiselbeerbirne, Sauerjus und gebratenen Randen-Gnocchi
Fr. 43.00

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:

Dry Aged Swiss Black Angus Beef ab 200 g*	*à 100 g*	***Fr. 29.00***
***aus unserem Dry Ager,* mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand (ja nach Stück)**		
Aktuelle Stücke erfahren Sie bei unseren Mitarbeitern (es hät solangs hät)		
***Schweizer Rindsfilet,* marmoriert**	*à 100 g*	***Fr. 26.00***
***Seetaler Kalbssteak,* mager teilweise mit Fett**	*à 100 g*	***Fr. 24.00***
***Schweizer Pouletbrust,* mager**	*à 100 g*	***Fr. 14.00***
***Seetaler Pferdefilet,* mager**	*à 100 g*	***Fr. 22.00***
***Seetaler Schweinsfilet,* mager**	*à 100 g*	***Fr. 18.00***
***Kanadisches Bisonentrecôte,* mit Fettrand**	*à 100 g*	***Fr. 28.00***
LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift ab 200 g* **mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand**	*à 100 g*	***Fr. 28.00***
Planted Steak (veganer Fleischersatz)	*à 120 g*	***Fr. 20.00***

**** Um die optimale Garstufe zu erhalten, ist eine Bestellung erst ab 200 g möglich.***

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere 3 hausgemachten Saucen:
Kräuterbutter, BBQ-Knoblauchsauce und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)*

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

Saisonales Gemüsebouquet	***Fr. 9.00***
Pommes frites, Country cuts, Kroketten, Rösti oder Reis	***Fr. 8.50***
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Teigwaren oder Spätzli	***Fr. 8.50***
Salatvariation für Stein- & Tellergerichte	***Fr. 10.00***
Wildgemüse Beilagen	***Fr. 12.50***

****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
140g zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites
Fr. 45.00

Rinds-Stroganoff
Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli
Fr. 47.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“
mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti
Fr. 43.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes
gebraten mit Portweinschalottenjus und Rösti
Fr. 42.00

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. 36.00

Cordon bleu

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller

Schweins-Cordon bleu
gefüllt mit rezentem Bergkäse-, Raclettekäse und Bauernschinken
Fr. 40.00

Kalbs-Cordon bleu
gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken
Fr. 47.00

Schweins-Cordon bleu „Feurig“
gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse
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.