

## 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**

### **Frühlingsalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse** 🌿🥑🥕🥒🥔

mit Curry-Cashewnüssen, Äpfeln, Radieschen, Frühlingslauch, confierten Tomaten und Croûtons an Bärlauchdressing

**Fr. 18.00**

### **Heiss geräucherter Randen-Lachs von Dyhrberg** 🐟🥛

auf Orangen-Fenchelsalat, Rucola mit Wasabischaum

**Fr. 22.00**



### **Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof in Wohlen** 🌿🥑🥕🥒🥔

mit gebratenen Champignons, gekochten Freiland Eiern, Speck und Croûtons

**Fr. 17.00**



### **Gebratene Entenleber auf Trüffelrisotto** 🍷

und Apfel-Birnen-Chutney mit Sultaninen

**Fr. 24.00**

### **Dressings zur Wahl:**

Haus- 🌿🥑🥕🥒🥔, Italian- 🥑🥕🥒🥔, Himbeer- und Bärlauchdressing 🌿🥑🥕🥒🥔

---

### **Safranfischsuppe** 🐟🌿🥑🥕🥒🥔

mit Schweizer Alpenzander-Orangen-Spargel-Ravioli  
und Wakame Salat

**Fr. 15.00**

### **Bärlauchcrèmesuppe** 🥑🥕🥒🥔

mit hausgemachter Frühlingsrolle 🌿🥑

**Fr. 14.50**

### **Tagessuppe**

täglich wechselnde Suppen

**Fr. 12.00**

### **Curry-Bananensuppe** 🍷🌿

mit Kräutersprossen

**Fr. 13.50**

# Frühlings-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 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

Rüebli-Schwarzkümmelstock

und Spargelragout

**Fr. 45.00**

### Jakobsmuscheln gebraten

auf Trüffel-Rahmnudeln und Haselnuss-Rucola-Crumble

**Vorspeise Fr. 29.00**

**Hauptspeise Fr. 49.00**

## Vegetarischer Frühling

### Hanftofu Stroganoff (vegan möglich)

mit Pilzen, Peperoni, Sauerrahm und Basmatireis

**Fr. 34.00**



### Hausgemachte Bärlauchravioli

mit grünem Spargel, Pilzen, Cherrytomaten und Apfelgelee

**Fr. 36.00**

## Fleischgerichte

### Luma Schweins-Koteletts

mit Fettrand, auf Bärlauch-Risotto und glasierten Karotten

**Fr. 55.00**

### Kaninchenbraten an Kräuterjus

auf Spargel-Tomaten-Risotto und Cipollotte

**Fr. 45.00**

### Büttiker Bio Weiderinds-Cordon bleu



gefüllt mit Speck, Bergkäse und Bärlauchfrischkäse  
mit Süsskartoffel Fries

**Fr. 45.00**



### 180g Büttiker Bio Weiderinds-Burger



im Kartoffel-Briochebun mit fermentierter  
Knoblauch-Mayonnaise, Rucola, Kabissalat,  
Süss-Sauer-Zwiebeln, Landrauschinken und Country Cuts

**Fr. 34.00**



## 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:**

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

**\* 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:**

<b>Saisonales Gemüsebouquet 🍷</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Pommes frites, Country cuts, Kroketten 🌿, Rösti oder Reis</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm 🍷, Teigwaren oder Spätzli 🌿🍴</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Salatvariation für Stein- &amp; Tellergerichte 🍷🍴🌿🍴</b>	<b>Fr. 10.00</b>

### \*Garstufen

<b>bleu (rare)</b>	Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten	(45°C)
<b>saignant (medium rare)</b>	Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(55°C)
<b>à point (medium)</b>	Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(62°C)
<b>demi-anglais (medium well)</b>	¾ durchgebraten nur noch leicht rosa	(66°C)
<b>bien cuit (well done)</b>	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.*