

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

Wintersalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse

mit Curry-Cashewnüssen, Äpfeln, Birnen, confierten Tomaten und Croûtons an Miso-Baumnussdressing

Fr. 18.00

Heiss geräucherter Randen-Lachs von Dyhrberg

auf Orangen-Fenchelsalat, Rucola mit Wasabischaum

Fr. 22.00



Nüsslisalat vom Sonnhaldehof in Wohlen

mit gebratenen Champignons, gekochten Freiland Eiern, Speck und Croûtons

Fr. 17.00



Gebratene Entenleber auf Trüffelrisotto und Quitten-Chutney

Fr. 24.00

Dressings zur Wahl:

Haus-                                       <img alt="bowl icon



Winter-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

Freiamter Lachs

de Fisch vo do

Wohler Bachtellachsfilet

Rüebli-Schwarzkümmelstock
und Wirsing-Birnengemüse

Fr. 45.00

Jakobsmuscheln gebraten

auf Trüffel-Rahmnudeln und Haselnuss-Rucola-Crumble

Vorspeise Fr. 29.00

Hauptspeise Fr. 49.00



Vegetarischer Winter

Hanftofu Stroganoff (vegan möglich)

mit Pilzen, Peperoni, Sauerrahm und Basmatireis

Fr. 34.00



Ziegenkäse-Birnel-Mohn Ravioli

an Granatapfelbutter und Spänen von der Beeler Knolle

Fr. 36.00

Winterliches Allerlei

mit Birnenrisotto, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing und Kürbis-Chutney

Fr. 38.00

Fleischgerichte

150g Luzerner Wagyu 9+ Entrecôte

an Chimichurripaste, Gnocchi-Lauchpfanne

mit Kürbis-Chutney

Fr. 79.00

Entenbrust gebraten an Orangenjus

Rotkraut und Fregularisotto

Fr. 45.00

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen

an einer Glühwein-Pfefferrahmsauce, Birnen und Spätzli

Fr. 43.00

Büttiker Bio Rindsbraten

mit Bramata-Polenta,
Rosenkohlblättern und Karamell-Rüebli

Fr. 45.00



180g Dry Age Rinds-Burger

im Kartoffel-Briochebun mit Honig-Senf-Mayonnaise,
Rucola, Kabissalat, Süss-Sauer-Zwiebeln,
Serrano Rohschinken 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:

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*	à 100 g	Fr. 28.00
mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand		
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, Krokettens  Rösti oder Reis	Fr. 8.50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm  Teigwaren oder Spätzli 	Fr. 8.50
Salatvariation für Stein- & Tellergerichte    	Fr. 10.00

*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

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 Emmentaler-, 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.*