

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 Sonnhaldenhof 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- 🌿🥬🥒🥑🧀, Italian- 🥬🥒🥑🧀, Mandarinen-Hanf- 🥬🥒🥑🧀 und Miso-Baumnussdressing 🥬🥒🥑🧀

Rüebli-Ingwersuppe 🥕🥬

mit Vanilleöl

Fr. 13.50

Kartoffel-Winterlauchsuppe 🥔🥬

mit Blätterteig-Rauchlandschinken Flûte 🌿🥬

Fr. 14.00

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 12.00

Curry-Bananensuppe 🍌🥕🌿

mit Kräutersprossen

Fr. 13.50



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

Freiämter 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 <i>ab 200 g*</i>	à 100 g	Fr. 29.00
<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>		
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 <i>ab 200 g*</i>	à 100 g	Fr. 28.00
<i>mit charakteristischem Fettauge oder/und Fettrand</i>		
Planted Steak (vegane(r) 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

*Garstufen

bleu (rare)	<i>Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten</i>	<i>(45°C)</i>
saignant (medium rare)	<i>Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.</i>	<i>(55°C)</i>
à point (medium)	<i>Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.</i>	<i>(62°C)</i>
demi-anglais (medium well)	<i>¾ durchgebraten nur noch leicht rosa</i>	<i>(66°C)</i>
bien cuit (well done)	<i>Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.</i>	<i>(75°C)</i>

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.*