

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 🌿🥬🍅🥒

an Curry-Cashewnüssen, Äpfeln, Feigen, Mungobohnensprossen und Miso-Baumnussdressing

Fr. 18.00

Duett vom Kürbis- und leicht geräuchertem Hirsch-Carpaccio mit Mini Burrata 🍷🥬🍅

an Quitten-Chutney, Rucola und gerösteten Hanfnüsschen

Fr. 23.00

Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof in Wohlen 🌿🥬🍅🥒

mit gebratenen Eierschwämmli, Eiern, Speck und Croûtons

Fr. 17.00

Dressings zur Wahl:

Haus- 🌿🥬🍅🥒🌱, Italian- 🥬🍅🥒🌱, Kürbis- 🍷🥬🍅🥒 und Miso-Baumnussdressing 🌿🌱🥬🍅🥒

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 12.00

Curry-Bananensuppe 🍷🌱

mit Kräutersprossen

Fr. 13.50

Kürbis-Kokos-Suppe

(ohne Frühlingsrolle vegan möglich) ✓

mit hausgemachter Frühlingsrolle 🐟🌿🥬🍅🥒🌱

Fr. 14.50 / ohne Frühlingsrolle Fr. 13.00

Pastinakensuppe mit Rüeblistraich 🍷🥬🍅🥒

und Hirsch-Mostbröcklistreifen

Fr. 14.50





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

auf Randenbuttergemüse, Salzkartoffeln
und Balsamicoperlen

Fr. 45.00

Jakobsmuscheln gebraten

auf Trüffel-Rahmnudeln und Haselnuss-Rucola-Crumble

Vorspeise Fr. 29.00

Hauptspeise Fr. 49.00

Birmenstorfer Forellenfilet

an Kartoffelgnocchi mit Kürbis und Spinat
und Sauserschaum

Fr. 45.00



Vegetarischer Herbst

Herbstliches Allerlei

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

Fr. 37.00

Hanftofu-Kürbiscurry (Vegan)

mit Birnen, Rosenkohl und Basmatireis

Fr. 36.00



Kräuter-Serviettenknödel

mit frischen Steinpilzen

gebraten mit frittierten Rosenkohlblättern
und Karottenschaum

Vorspeise Fr. 22.00

Hauptspeise Fr. 40.00



Wildgerichte

Rehpfeffer mit Eierschwämmli

Rotkraut, Preiselbeerbirne, Marroni und Spätzli

Fr. 45.00

Filet vom jungen Wildschwein

gebraten an Champagnerkraut, Preiselbeerbirne
und gebratenen Kräuter-Serviettenknödel

Fr. 43.00

Rehrücken

mit karamellisierten Speck-Pflaumen

an Steinpilzrisotto, Rotkraut und Rosenkohlblättern

Fr. 59.00

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen

an einer Preiselbeer-Pfefferrahmsauce, Birnen und Spätzli

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 <i>ab 200 g*</i>	à 100 g	Fr. 29.00
aus unserem Dry Ager		
Aktuelle Stücke erfahren Sie bei unseren Mitarbeitern (es hât solangs hât)		
Schweizer Rindsfilet	à 100 g	Fr. 26.00
Seetaler Kalbssteak	à 100 g	Fr. 24.00
Schweizer Pouletbrust	à 100 g	Fr. 14.00
Seetaler Pferdefilet	à 100 g	Fr. 22.00
Seetaler Schweinsfilet	à 100 g	Fr. 18.00
Kanadisches Weide-Bisonentrecôte	à 100 g	Fr. 28.00
LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift <i>ab 200 g*</i>	à 100 g	Fr. 28.00
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
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. 43.00

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 Bergkäse, Raclettekäse und Bauernschinken
Fr. 40.00

Kalbs-Cordon bleu 🌿 🍷

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken
Fr. 45.00

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.*