

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR EINEN GEDIEGENEN ANLASS

Unser Ziel für Ihren Anlass? Ihre Erwartungen übertreffen!

Damit das gelingt und wir Ihre Wünsche und Bedürfnisse kennen, sind wir dankbar, wenn Sie den Anlass mit uns persönlich besprechen. Wir machen Ihnen gerne ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Angebot.

Bitte beachten Sie, dass wir nur einheitliche Menüs anbieten.

Preise in CHF, pro Gast und inkl. 8.1% Mwst

APERITIV

Apero Bantiger	CHF 10.50
Apéro Stockeremandli	CHF 18.50
Apéro Herrenwädli	CHF 24.50
Apéro Riche Linde	CHF 46.00

Wir beraten Sie persönlich bei der Getränkeauswahl.

SPEISEN

VORSPEISEN

Kartoffel Creme Suppe frischer Majoran	CHF 9.50
Gerstensuppe Bündner Trockenfleisch (auch vegetarisch möglich)	CHF 10.50
Gemüse Creme Suppe	CHF 9.50
Rüebli-Ingwer Suppe	CHF 9.50
Gemischter Marktsalat Linde	CHF 11.50
Nüssler Salat Linde Dressing gekochtes Ei Croutons Speck (separat)	CHF 13.50
Karamellierter Ziegenkäse Rande grüner Apfel Haselnuss-Öl	CHF 15.50
Tatar von der geräucherten Forelle Chioggia-Rande Wasabi-Sauerrahm	CHF 15.50

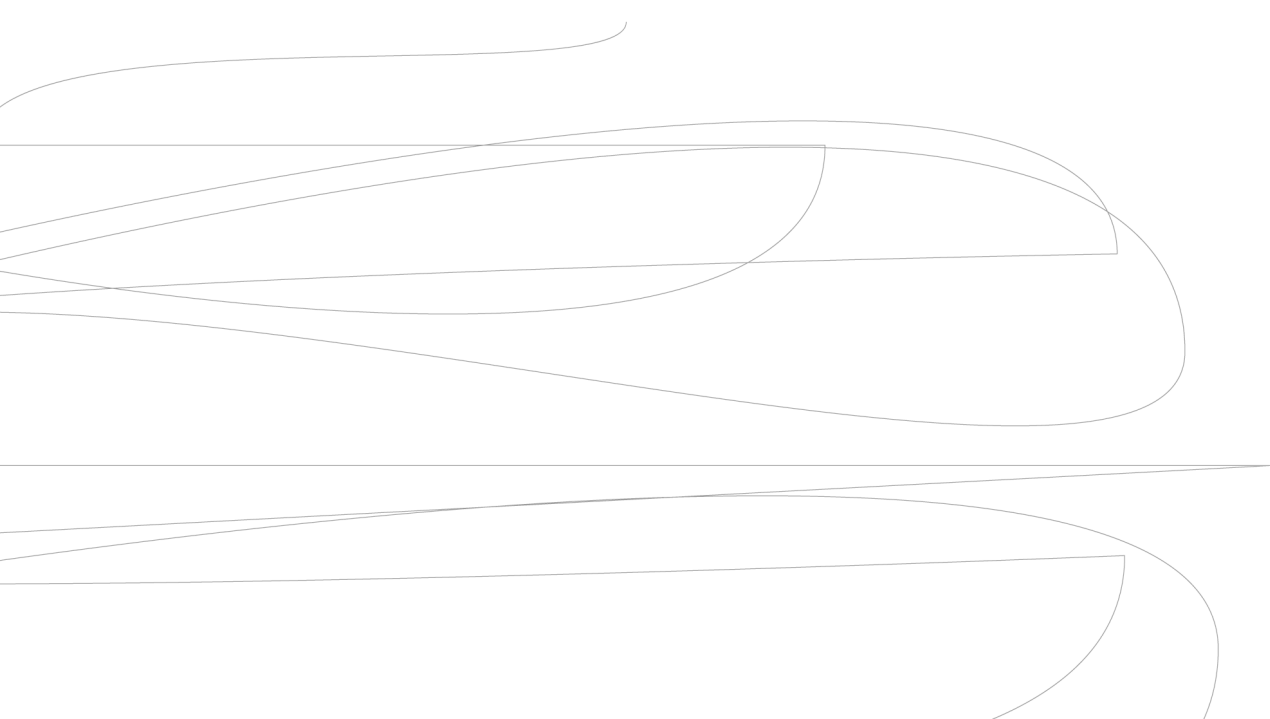


HAUPTGERICHTE

Rindsschmorbraten selbstgemachter Kartoffelstock Wintergemüse	CHF 32.00
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten Pommery-Senf Butter	CHF 45.00
Kartoffelgratin Saisongemüse	
Schweinsbrust, Sous vide gegart Honig-Ingwer Jus gebratenes Gemüse	CHF 27.00
Basmatireis	
Schweinsgeschnetzelttes Zürcher Art Teigwaren Saisongemüse	CHF 28.00
Waadtländer Saucisson Kartoffel-Lauchgemüse sämige Rahmsauce	CHF 26.00
Kalbs-Nierstück, rosa gebraten Steinpilz-Rahmsauce	CHF 49.00
Anna Kartoffeln Saisongemüse	
Kalbs-Schulterbraten Kräuter-Senfsauce Schupfnudeln Saisongemüse	CHF 32.00
Skry (Winter-Kabeljau/Norwegen) Pernod-Schaum	CHF 25.50
Beluga-Linsen-Kartoffel Cassoulet	
Linsen-Brätlinge Süsskartoffel-Kokospüree Petersilien-Emulsion	CHF 25.50
Kichererbsen-Thay Curry Basmatireis Sesam	CHF 24.50

LEIDMAHL/ABDANKUNGEN

Warme Hamme mit Kartoffelsalat	CHF 16.00
Emmentaler Rauchwurstli mit Speckzopf und Senf	CHF 14.00
Linde-Grept – diverse Gerichte, als Flying Buffet	CHF 38.00





SÜSSPEISEN

Grand Manier Parfait Ananas-Chili Salat	CHF 12.50
Zweierlei von der Schokolade (Küchlein, Glace) Quitte	CHF 13.50
Brönnti Creme im Weck Glas Emmentaler Meringues	CHF 07.50
Lemon Pie Früchte Meringues	CHF 14.50
Apfeltarte Vanille Glace geröstete Mandeln	CHF 12.50

Allergene:

Infos für Allergiker und Intoleranzen erhalten Sie gerne bei der Menubesprechung.
Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl persönlich.

Fleischdeklaration:

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Angebote gelten jeweils für ein Menu und wir freuen uns auf einheitliche Wahl.
Unsere AGB für Bankette und Events finden Sie [online](#)

