



Die historische Linde

VON DORF-ORIGINALEN, WÜSTEM WIRTSCHAUSHÄNDEL UND DER LETZTEN FEUERSBRUNST

Der Name unseres Restaurants «Zur Linde» hat auch einen historischen Bezug: Dort wo heute nach dem Lindenkreisel die Küntwilerstrasse abzweigt, stand von 1845 bis 1969 das alte Gasthaus Linde. Das stattliche Holzhaus hatte in seiner bewegten Geschichte viele verschiedene Besitzer und noch viel mehr Gäste gesehen. Eltern hatten in der Linde die Taufe ihrer Kinder gefeiert und ein paar Jahre später mit einem rauschenden Fest deren Hochzeit. Und dann traf sich die gleiche Familie wieder in der Gaststube zum Leidmahl für die Großmutter oder zum Geburtstag des lieben Onkels – so wie das Leben eben spielte.

Ab 1871 durfte sich die Linde Tavernenwirtschaft nennen und Reisende beherbergen. Wer alles im Haus abgestiegen war, ist nicht überliefert, dafür berichtet die Gemeindechronik von einem Wirtshaus-Händel im Herbst 1892. Wegen einer wüsten Schlägerei in der Linde wurde der damaligen Wirtin das Patent entzogen und das Gasthaus vorübergehend geschlossen. Doch schon zwei Jahre später bewilligte der Gemeinderat ein Kegelschiessen in der Linde. Da ging es wieder wie gewohnt lustig und gemütlich zu und her, wenn die Stammgäste – unter ihnen das eine oder andere Dorf-Original – in der Linde beisammensaßen.

Von altem Schrot und Korn und selber ein Original war die zweitletzte Wirtin der alten Linde: Die «Linden-Martha». Fast ein ganzes Leben lang hatte sie in der Linde geschaltet und gewaltet, zuerst als Kellnerin, dann als Wirtin. Sie war eine resolute Frau und wenn einer ihr nicht passte, konnte der schon zu hören bekommen: «Fahr ab und chom nümme». Doch wer einmal zu den Stammgästen gehörte, bekam hin und wieder auch einen Extraschluck Schnaps in den Kaffee. Ende der 60er Jahre musste die alte Linde der West-Umfahrungsstrasse bzw. der Küntwilerstrasse weichen. Bei einer kontrollierten Feuersbrunst übten die Feuerwehrleute der Gemeinde den Ernstfall und äscherten am 20. September 1969 das Holzhaus ein, in dem sie sich nach mancher Probe noch getroffen hatten.

Chronik: im Untergeschoss des neuen Restaurant Zur Linde, unmittelbar bei der Treppe, ist das Original- Schild vom damaligen Gasthaus Linde aufgehängt. Dieses Schild wurde von einem Feuerwehrmann vor Abbruch der Linde „gerettet“ und fand anfangs 2018 wieder in den Besitz des neuen Restaurants zur Linde.



Immer wieder neue, spannende und köstliche Gerichte zu kreieren – das ist unsere Leidenschaft. Frisch zubereitet aus saisonalen Produkten: Fleisch und Fisch in bester Qualität und natürliche Zutaten aus schonender und nachhaltiger Landwirtschaft.

Freuen Sie sich auf Feines aus der Region, vereint mit einzigartigen Aromen von Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt. Traditionelle Rezepte kombinieren wir mit aktuellen Trends der modernen Gastronomie.

Genießen Sie ein paar entspannte Momente in angenehmer Gesellschaft und lassen Sie sich von uns verwöhnen.
Wir haben alles vorbereitet, damit Sie sich rundum wohlfühlen.

Ihr Zur Linde Team

Deklarationen

Kalb, Rind, Schwein, Poulet und Fleischerzeugnisse kommen aus der Schweiz
Knusperli MSC Fao 47

Allergien und Unverträglichkeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach möglichen Allergenen
wir servieren Ihnen gerne entsprechende Alternativen.

Wir sind Mitglied von :



À la Carte- Karte

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie die frühlingshafte Empfehlung unseres Küchenteams.

«Mir-isch-glich Menü» in drei Akten

Sie können sich nicht entscheiden?
Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang-Menü
und lassen Sie sich überraschen

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Menu Fleisch	85.-
Menu vegetarisch	68.-

VORSPEISEN & SALATE

Grüner saisonaler Blattsalat	11.-
-------------------------------------	------

Gemischter Salat	15.-
-------------------------	------

Salatschüssel „Linde“ in der Schüssel serviert Ab 2 Personen	pro Person	9.50
---	------------	------

Frühlingssalat Grüner und weisser Spargel Burrata Himbeeren Tomatenpiniensalsa Himbeerdressing	19.-
---	------

Dressing nach Wunsch: Hausdressing | Balsamico | Himbeerdressing

Alle Dressings auch zum Zuhause geniessen:	2.5 dl Flasche	5.-
	5 dl Flasche	9.-

Rindstatar klassisch gewürzt Gartenkräuter Toast Butter	Vorspeise (70g)	23.50
	Hauptgang (140g)	36.50

Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit seinem Ragoût 16.50
dazu würziges Käse Beignets

Tagessuppe mit knusprigen Croûtons 10.-

PASTA & VEGETARISCHES

Safrantagliatelline 28.-/18.-
Tomatenpiniensalsa | Frühlingsspinat | Sbrinzhobel

Veganes rotes Gemüse-Thaicurry 27.-
Basmatireis

Grüner und weisser Spargel 29.-/21.-
Sauce Hollandaise oder Kräutervinaigrettes
Frühlingskartoffeln

zusätzlich Muotathaler Landrauchschinken 7.-

FLEISCH / FISCH

Gefüllte Pouletbrust im Pankomehl Spargel Rinderheu Kräutermascarpone buntes Marktgemüse	38.-
Kalbsschnitzel an Zitronensauce Bärlauchgirasoli	44.-
Sautiertes Lammnierstück (NZ/AU) Rhabarberchutney Bohneneintopf Frühlingsbratkartoffel	47.-
Rinds-Entrecôte (200g) Morchelsauce Safrantagliatelline Marktgemüse	49.-
Fitnesssteller mit Blatt-und Gemüsesalaten wahlweise mit gebratener Pouletbrust oder hausgemachten Eglichnusperli paniertem Kalbschnitzel	32.50 34.50 39.00

LINDE-KLASSIKER

Schweins Cordon bleu Greyerzer Bauernschinken Pommes frites	
Männer Schnitt ca. 400g	39.-
Damen Schnitt ca. 250g	33.-
Gemüsetöpfli dazu	7.-
Güggeli Hit auf der Schaufel serviert Linde-Haussauce Pommes frites Sauce supplement	28.- 3.50

«Für Menüabänderungen oder Zusatzwünsche halten wir uns vor, eine Preisanpassung von Fr. 3.50 bis Fr. 5.- zu erheben.

Besten Dank für Ihr Verständnis»

Flammkuchen

Flammkuchen „SpringTime“

Sauerrahm | Spargeln | Frühlingszwiebeln |
Muotathaler Landrauchschinken

24.-

Flammkuchen classic

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln

19.50

Flammkuchen Vegi

Sauerrahm | Zucchini | Cherrytomaten | Champignons | Kräuterpesto

19.50

Für den kleinen Hunger & Gluscht

Wurst-Käsesalat mit Zugerbergkäse

19.50

Kaltes Plättli

mit Muotathaler Trockenfleisch & Käse / pro Portion

21.50

Knusprige Rosmarin-Kartoffelschnitze mit Sauerrahmdip

8.50

Onions Rings dazu Aioli Sauce

10.-

Toast Croque Monsieur nach Art des Hauses

Schinken | Scheibenkäse | Spiegelei | Tomate | Tartaresauce

17.-

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

1 Schnitzel

24.-

2 Schnitzel

28.-

Portion Oliven / Sbrinzmöckli

5.-/9.-

Für unsere kleinen Gäste

Ich weiss nicht

Chicken-Nuggets (5-6 Stk.) 12.-

Ist mir egal

Chicken-Nuggets mit Pommes frites 16.-

Das will ich nicht

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 17.50

Hab keinen Hunger

Portion Pommes frites 8.-

Irgendwas

Hacktäschli mit Rahmsauce, Teigwaren und Rüepli 17.-

Räuber-Teller

ein leerer Teller, damit Du von den anderen an deinem Tisch etwas räubern kannst!

DESSERTS:

Hausgemachtes Ice-Kaffi		12.-
zusätzlich mit Etter Kirsch		3.-
Apfelchüechli mit Vanillesauce		14.-
Dessertray «Zur Linde» mit 4 saisonalen Desserts		16.-
Weckglas – Sortiment am Tisch präsentiert pro Glas		5.-
Hausgemachte Glacés & Sorbets		
unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft		
über das aktuelle Angebot		
	pro Kugel	5.-
	mit Rahm	1.50