



HELLO
SPRING





Liebe Gäste

Gutes wächst, wo Gutes gefördert wird.

Ökologie, Nachhaltigkeit, Regionalität und Herzlichkeit sind die Leitwerte unseres täglichen Schaffens.

Das Wohlergehen aller Mitarbeitenden und der wertschätzende Umgang mit natürlichen Ressourcen bilden dabei das Rückgrat für unser Handeln. Erst wenn dies hundertprozentig erfüllt ist, entsteht ein Wohlfühlambiente.

Hochwertige und konstante Qualität, für das Leben wir.

Vielen Dank dass Sie unsere Gäste sind und schön sind Sie da

Wir wünschen Ihnen einen unbeschwerten Abend bei uns in der Zur Linde.

Ihr Zur Linde Team

VERLASSEN SIE SICH DRAUF

Vertrauensvolle Partner und Lieferanten, die unseren Respekt für die Natur und unsere Leidenschaft für puren Genuss teilen, sind die wichtigste Zutat für die konstant hohe Qualität unserer Gerichte.

Dabei setzen wir, wenn immer möglich, auf einheimische Produzenten.

Deklaration:

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 wo möglich gerne entsprechende Alternativen.

Wir sind stolzes Mitglied von:



LASST UNS BEGINNEN...

SPARGELCRÈMESUPPE 14.50
dazu Käseschnittli

TAGESSUPPE 11.00

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN
AN KRÄUTERDRESSING 19.50
zusätzlich mit Landrauchschorlen +7.50

SALATSCHÜSSEL ZUM SELBER SCHÖPFEN 10.50
(ab 2 Personen/Preis pro Pers.)

GRÜNER BLATTSALAT 12.00

GEMISCHTER SALAT 15.00

ROSMARIN-KNOBLAUCH CIABATTA 9.50

FRÜHSOMMERLICH LEICHT

SOMMERLICHER SALATTLELLER MIT UNSEREN HAUSDRESSINGS, DAZU WAHLWEISE:

GEBRATENE POULETBRUST 33.50

ZANDERCHNUSCHPERLI IM BIERTEIG 36.50
Tartaresauce

RINDS-ENTRECÔTE (180G) 49.00
Kräuterbutter

SALATTLELLER NATURE 24.50

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS



HAUSDRESSING (FRANZÖSISCH)
BALSAMICO
HIMBEER

Alle Dressings auch zum Zuhause geniessen:

2.5 dl Pet-Flasche 5.00
5.0 dl Pet Flasche 9.00

SONST NOCH:

RINDSTATAR (70G ODER 140G) 23.50 / 37.00

Kräuter | Toast & Butter

FRÜHLINGSBOWL 28.50

Grillierter Spargel | Tomaten | Gurken | Rüebl | Avocado | Ei | Salatspinat |
Linsen | Dressing nach Wahl
zusätzlich Burrata + 5.00

FLAMMKUCHEN/ PINSA/ BRIZZA:

FLAMMKUCHEN „FRÜHLINGSGEFÜHLE“ 26.50

Sauerrahm | Spargeln | rote Zwiebeln | Rohschinkenheu

FLAMMKUCHEN „CLASSIC“ 19.50

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln

FLAMMKUCHEN „VEGI“ 23.50

Tomatencoulis | Cherrytomaten | Zucchini | Cipolloti | Kräuterpesto

PINSA NOBILE 28.00

Tomatensauce | Mozzarella | Cherrytomaten | Rucola | Landrauchschorlen | Sbrinzflocken | Kräuterpesto

PINSA DIAVOLO 25.50

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami

PINSA PRIMAVERA 31.00

Tomatensauce | Burrata | Spargeln | Morcheln | Cipolloti | Bresaola

BRIZZA BIERGARTEN 25.50

Sauerrahm | Weisswurst | Zwiebeln | Süssem Senf

BRIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 26.50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons

BRIZZA VEGAN 23.00

Tomatensauce | Ratatouille | Kräuterpesto



Was ist Brizza?

Wir lieben Brezeln und wir lieben Pizza. Wer nicht?
Die Brizza vereint die zwei kulinarischen Lieblinge
Pizza und die bayrische Brezel. So hat die Brizza
die Form einer Pizza aber hat, anders als die
Pizza, einen bauchigen Brezelrand, der aussen
knusprig und innen fluffig ist.



VEGETARISCH:

KARTOFFEL-GNOCCHI MIT BÄRLAUCH & SCHWARZEM PFEFFER 31.50
Ofenrübli- puree | Frühlingszwiebeln | Kefen | Zitronenthymianbutter

SPARGEL-RONDELLEN MIT SEINEM RAGOÛT VORSPEISE 24.50
HAUPTGANG 37.50

HAUPTGÄNGE:

POULETBRUST MIT FRISCHKÄSE - SPARGELFÜLLUNG IM CORNFLAKESMANTEL 39.00
Bunte Gemüsepfanne | Rosmarinjus

KALBSSCHNITZEL AN MORCHELSAUCE 49.50
Spargel- Rondellen | Ofenrübli

PORTION GRÜNER UND WEISSER SPARGEL 31.00
Frühlings - Bratkartoffeln | wahlweise mit Kräutervinaigrette oder Hollandaise-Espuma

zusätzlich mit:

Rinds-Entrecôte (180g)	+ 19.00
Kalbsschnitzel (160g)	+ 18.50
gebratenener Pouletbrust (160g)	+ 12.00
Rauchlachs-Rose (120g)	+ 9.50

LAUWARMER SIEDFLEISCHSALAT VOM RINDSSCHULTERSPITZ I KNUSPRIGES PARISLETTE 34.00
Cipolloti | Radieschen | Apfel | Meerrettich | grobkörniger Senf



LINDE - KLASSIKER:

1/2 GÜGGELI VOM OFEN AUF DER SCHAUFEL SERVIERT

Haussauce | Pommes frites

28.50

SCHWEINS CORDON BLEU

Greyerzer | Bauernschinken | Pommes frites

Gross ca. 450 g | 44.00

Klein ca. 250 g. | 36.00

zusätzlich saisonales Gemüsetöppli 7.50



FÜR DE CHLINI HUNGER:

WURST KÄSESALAT MIT GREYERZER 21.00

PANIERTES SCHWEINSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

1 Schnitzel 24.00

2 Schnitzel 28.00

KALTES PLÄTTLI 21.50 / PRO PORTION

mit Muotathaler Trockenfleisch & Käse

PORTION OLIVEN / SBRINZMÖCKLI 5.00 / 9.00

CURRYWURST MIT BÜRLI 11.00

CURRYWURST MIT POMMES FRITES 17.00

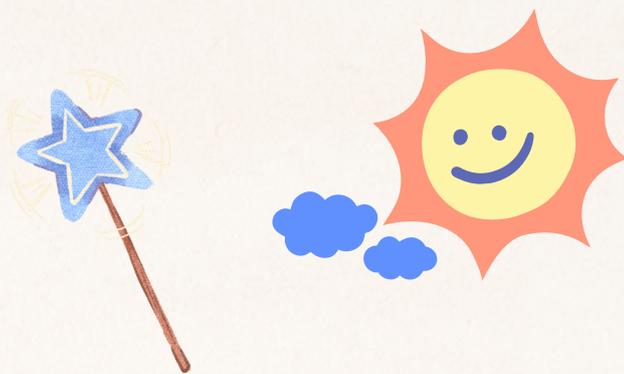
DIPPER FRITES MIT SAUERRAHM 9.00

GLUSCHT PORTION FISCH & CHIPS 22.00

ONIONS RINGS DAZU AIOLI SAUCE 10.00



FÜR UNSERE TOLLEN KINDER



ICH WEISSES NID 12.00
Chicken Nuggets (5 Stk.)

ISCH MIR SCHNURZ 16.00
Chicken-Nuggets mit Pommes frites

DAS WILLI AU NID 17.50
Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites

HA GAR KEI HUNGER 8.00
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayo

IRGENDNÖPPIS 17.00
Hacktätschli mit Rahmsauce, Teigwaren und Rüepli

DAS HANNI AU NID GERN 16.00
Fischstäbli mit Pommes frites und Rahmspinat

WENN GÖMMER HEI? 11.50
Paar Wienerli mit Pommes

RAÜBERTELLER

Ein leeren Teller, damit Du von den Anderen an deinem Tisch etwas räubern kannst.



DESSERTS:

LÜTTICHER WAFFEL MIT RHARBARKOMPOTT UND VANILLEGLACÉ	16.00
HAUSGEMACHTES, GERÜHRTES ICE-KAFFI zusätzlich mit Etterkirsch Fr. 3.-	9.50
ZITRONEN-VANILLEMOSSE SCHNITTE MIT ERDBEEREN	12.00
WECKGLAS - SORTIMENT AM TISCH PRÄSENTIERT PRO GLAS	5.00

GLACÉ:

RAHMGLACÉS:

SCHOGGI | VANILLE | ERDBEERI | KAFFI | CAMEL

SORBETS:

HIMBEERI | ZITRONEN | BIRNEN | APRIKOSEN

PREIS PRO PRO KUGEL 4.50

RAHMZUSCHLAG 1.50



KIDS DREAM
GLACÉ NACH WUNSCH MIT
GUMMIBÄRLI, MARSHMALLOW & SMARTIES
6.00