



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

Wir verwenden Schweizer Fleisch von regionalen Lieferanten.

Wild CH/EU

Fisch CH/RUS

Allergien und Unverträglichkeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach möglichen Allergenen
wir servieren Ihnen entsprechende Alternativen.

Wir sind Mitglied von :



Herbstkarte

**„Die meisten Menschen jagen so sehr dem Genuss nach,
dass sie an ihm vorbeilaufen.“**

WILD-ZEITEN

Hirsch-Entrecôte trifft auf Wildwüsti

Thymian-Rotweinsauce | Steinpilzgnocchi | Rotkraut | Preiselbeerapfel 46.-

*** Rehschnitzel Mirza**

Eierschwämmli sauce 43.-

*** Hausgebeizter Rehpfeffer Jäger-Art**

Perlzwiebeln | Speck | Croûtons | Champignons 34.50

*** Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen die klassischen Wildbeilagen**

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | glasierte Marroni | Preiselbeerapfel

Wir versuchen Wild aus einheimischer Jagd zu verarbeiten.
Dennoch ist es aus Lieferengpässen möglich, auf Wild aus Österreich auszuweichen.
Für weitere Auskünfte über die aktuelle Herkunft wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

VORSPEISEN UND SALATE

Grüner Saisonsalat Kernen Sprossen		9.50
Salatschüssel „Gärtnerinnenart“ Zum selber schöpfen Ab 2 Personen	pro Person	8.50
Herbstsalat Nüsslisalat gehacktes Ei Croûtons zusätzlich Speckwürfeli zusätzlich gebratene Eierschwämmli		12.50 2.- 2.50
Dressing nach Wunsch: Hausdressing Balsamico Birnen-Walnuss		
Rindstatar klassisch gewürzt Gartenkräuter Toast Butter	Vorspeise (70g) Hauptgang (140g)	19.50 33.-
Hirschtatar mit Kürbiskernöl, pikant gewürzt Gartenkräuter Toast Butter	Vorspeise 70g Hauptgang (140g)	20.50 34.-
Hirschcarpaccio Kürbisvinaigrette Rucola Sbrinzhobel		21.-

SUPPEN

Kürbis- Orangencrèmesuppe Kernen Kürbiskernöl		11.50
Rindskraftbrühe mit Steinpilzflädli		13.-
Tagessuppe mit knusprigen Croûtons		9.-

PASTA UND VEGI

Bio Baumnuss-Zitrone-Mohn Ravioli
Im Spinatteig | Eierschwämmli-sauce 28.50

Gnocchi Roulade mit Kürbis-Curry
Tomatenconfit | Bündner Bergkäse 27.50

Vegi-Teller Wildbeilagen
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | glasierte Marroni
Preiselbeerapfel | Eierschwämmli-sauce 29.-

FISCH FLEISCH UND CO.

Fitnesssteller Fisch
Zander-Chnusperli | Tartarsauce | Blatt- & Gemüsesalate 28.50

Fitnesssteller Fleisch
Pouletschnitzel | Kräuterbutter | Blatt- & Gemüsesalate 28.50

Kalbskopfbäggli 24 h niedergegart
Rotweinsauce | Steinpilz-Gnocchi | Schmorgemüse 47.50

Schweins Cordon bleu
Greyerzer | Bauernschinken | Pommes frites
Gemüsetöppli
Männer Schnitt ca. 400g 33.50
Damen Schnitt ca. 250 g 28.50

Lindenburger vom Pinzgauer Rind (Stefan Probst, Mattenhof)
Rindfleisch | Mais Chilli-Bun | Speck | Gurke | Tomate
Röstzwiebeln | Coleslaw Salat | Pommes frites 28.50

Güggeli-Hit «mal anders»
½ Poulet vom Ofen auf der Schaufel serviert
Linde Haussauce | Innerschwiizer Pommes frites 25.50

Wartezeit ca. 25 Minuten

Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken-Nuggets (5-6 Stk.)	12.-
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	16.-
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	17.50
Hacktätschli mit Rahmsauce, Nüdeli und Rüeбли	17.
Portion Pommes frites	8.-