



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 mit Senf-Nusskruste**

Wildjus | Semmelknödel | Rahmlauch | Preiselbeerapfel 48.-

### **\* Rehschnitzel Mirza**

Eierschwämmli sauce 46.-

### **\* Hausgebeizter Hirschpfeffer Jäger-Art**

Perlzwiebeln | Speck | Croûtons | Champignons 36.50

### **\* 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 oder aus benachbarten Nachbarländern auszuweichen.

Für weitere Auskünfte über die aktuelle Herkunft wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

## Vorspeisen & Salate

**Gärtnerinnensalat** 10.50  
geröstete Kernen | Nüsse | Sprossen

**Salatschüssel „Linde“**  
in der Schüssel serviert  
Ab 2 Personen pro Person 9.-

**Herbstsalat**  
Nüsslisalat | gehacktes Ei | Croûtons 12.50  
zusätzlich Speckwürfeli 2.-  
zusätzlich gebratene Eierschwämmli 2.50

**Dressing nach Wunsch:** Hausdressing | Balsamico | Kalamansidressing

**Rindstatar klassisch gewürzt**  
Gartenkräuter | Toast | Butter  
Vorspeise (70g) 20.50  
Hauptgang (140g) 34.-

**Hausgemachte Wildterriner mit Rehfilet** 19.50  
Sellerisalat | Baumnüsse | Kürbispickels

## SUPPEN

**Kürbis- Orangencrèmesuppe dazu Käseschnittchen** 14.50  
Kernen | Kürbiskernöl

**Tagessuppe** mit knusprigen Croûtons 9.-

## Pasta & Vegetarisches

**Kürbisravioli an Apfel-Thymianbutter**  
Kürbis | Belper Knolle 28.50

**Hausgemachte Randen-Falafel**  
auf Rahmlauch 25.-

**Vegi-Teller Wildbeilagen**  
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | glasierte Marroni  
Preiselbeerapfel | Eierschwämmli-sauce 31.-

## Fisch / Fleisch & Linde-Klassiker

**Pochiertes Saiblingfilet**  
auf Rahmlauch und knusprigem Kartoffelstroh 36.50

**St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce**  
dazu hausgemachte Röschti 28.50

**Kalbsgeschnetzeltes Zuger Art**  
Kräuterrahmsauce | Spätzli | Gemüsetöpflli 38.50

**Schweins Cordon bleu**  
Greyerzer | Bauernschinken | Pommes frites | Gemüsetöpflli

Männer Schnitt ca. 400g 35.-  
Damen Schnitt ca. 250g 31.-

**Lindenburger vom Pinzgauer Rind (Stefan Probst, Mattenhof Rotkreuz)**  
Brioche Bun | Baconnaisse | Salatgurke | Tomate | Käse  
Röstzwiebeln | Coleslaw Salat | Pommes frites 29.50

## Für den kleinen Hunger

„Waldfäscht“ Appenzeller Pantli mit Essiggemüse und Brötli	8.-
Wurst-Käsesalat mit Zugerbergkäse	18.50
Fitnessteller mit Blatt-und Gemüsesalaten wahlweise mit gebratener Pouletbrust oder hausgemachten Eglichnusperli	29.50 32.50
Flammkuchen „Herbst-Style“ Sauerrahm   Kürbis   Apfel und Hirschtrockenfleisch	21.50
Flammkuchen classic Sauerrahm   Speck   Zwiebeln	17.50
Flammkuchen Vegi Sauerrahm   Zucchetti   Cherrytomaten   Champignons   Kräuterpesto	18.-
Kaltes Plättli mit Muotathaler Trockenfleisch & Käse / pro Portion	19.50
Knusprige Rosmarin-Kartoffelschnitze mit Sauerrahmdip	8.50
Portion Oliven	5.-

## 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**

Hacktätschli mit Rahmsauce, Teigwaren und Rüeblì 17.-

### **Räuber-Teller**

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