



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.

Fisch aus CH/EU/RUS

Allergien und Unverträglichkeiten:

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach möglichen Allergenen.

Wir servieren Ihnen entsprechende Alternativen.

Sommerkarte

*„Kochen ist eine Kunst – Geniessen ein Glück –
Zusammensein ein Geschenk“*

«Fitness-Parcours»

Gluschtige Fitness-Teller

Blatt- und Gemüsesalate mit Honig-Melone

Wahlweise mit:

- Swiss Gourmet Rindsentrecôte (180g) mit Kräuterschaum 45.50
- Schweizer Freilandpouletbrust im Cornflakesmantel 29.50
- Egli-Chnusperli mit Sauce tartare 32.50
- Wurst-Käsesalat zubereitet mit Zugerbergkäse 23.50
- Baked-Potatoes mit Sauerrahm 21.-
- Blumenkohl – Pakoras mit Minze Dip 24.50

Wahlweise mit:

Hausdressing | Balsamicodressing | Holunderblütendressing

Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Vorspeisen

Gärtnerinnensalat

mit gerösteten Kernen, Nüssen und Sprossen

10.50

Salatschüssel «Linde»

in der Schüssel serviert

ab 2 Personen

pro Person

9.–

Wahlweise mit:

Hausdressing, Balsamicodressing, Holunderblütendressing

Basilikum Ricotta Töpfchen

grillierte Honigmelonen | Kirschtomaten | Basilikumvinaigrette

16.50

zusätzlich Muotathaler Rohschinken

6.50

Angus-Rindstatar klassisch gewürzt

mit Gartenkräutern Toast und Butter

Vorspeise (70g)

20.50

Hauptgang (140g)

34.–

Suppen

Tagessuppe mit knusprigen Croûtons 9.-

Schottische Sommersuppe

Blumenkohl | Zitrone | Lachs 14.-

Pasta & Vegetarisches

Casrece Pasta «Da Mätzi»

Broccoli | Chili | Kirschtomaten | Knoblauch | Burrata 26.-

Kichererbsen- Feta (Kuhmilch) - Kuchlein

Joghurt Minze Dip | Kräutersalat an Basilikumdressing 21.50

Fleisch

Rinds-Tagliata vom Swiss-Prime Enrecôte

Ruccola-Sbrinzvinaigrette | lauwarmer Pastasalat 49.50

Kalbs Cordon Bleu „Summerstyle“

Kräuterpesto | Muothathaler Rinderheu | Zuger Bergkäse
Linde-Frites | Gemüsetöpfchen 47.-

Saftiges Schweins - Cordon Bleu

Linde frites | Gemüse
Frauenschnitt ca. 250 g 31.-
Männerschnitt ca. 400 g 35.-

Schweinsfilet-Spiess mit Speck

Gepickelte rote Zwiebeln | mediterranes Gemüseküchlein
Kräutersalat mit Basilikumdressing 36.50

«Linde-Burger» vom Pinzgauer Rind, (Stefan Probst Mattenhof)

Brioche Bun | Röst-Zwiebeln | Essig-Gurken | Tomate | Speck | Käse
hausgemachte BBQ Sauce
dazu Coleslaw Salat und Linde frites 29.50

Kalbs-Spare Rips

Ofenkartoffel | Sauerrahm | gefüllte Zucchini mit Kräutersbrinzfarce 33.-

Poulet-Oberschenkel Ragoût «Stroganoff»

Paprikarahmsauce | Peperoni | Gurken | Champignons
dazu Wildreis 28.50

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 Rüepli 17.–

Räuber-Teller

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

Auf Wunsch erhalten Sie auch hausgemachten Ketchup mit 70% weniger Zucker