



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 RUS

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

VORSPEISEN UND SALATE

Grüner Blattsalat		8.-
Gemischter Salat		9.50
Salatschüssel Gärtnerinnenart In der Schüssel serviert zum selber Schöpfen Ab 2 Personen	pro Person	6.-
Dressing nach Wunsch Hausdressing, Balsamico oder Passionsfrucht		
Herbstsalat mit lauwarmen Pilzen und Croûtons zusätzlich mit Wildschwein Rohschinken		12.- 17.-
Terrine mit Hirsch, Cranberries und Waldorfsalat		14.-
Rindstatar klassisch gewürzt mit Gartenkräutern Toast und Butter	Vorspeise (70g) Hauptgang (140g)	19.50 31.-

SUPPEN

Wildkraftbrühe mit Kräuterflädli und Steinpilzcrostini	12.-
Kürbiscrèmesuppe mit Amarettischaum	9.-

PASTA UND VEGI

Überbackene Kürbiscannelloni mit Weissweinsauce
und gerösteten Pinienkernen 24.-

Vegi-Teller Wildbeilagen
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni,
Preiselbeerapfel und Eierschwämmli sauce 26.-

Frische Pilze auf geröstetem Brot
mit Wirsingstreifen und Rahmsauce 22.-

FISCH FLEISCH UND CO.

Egli-Chnusperli mit Remouladensauce
Gemüsereis 26.-

Kalbs Cordon bleu mit Schwyzer Bergkäse und Chämischinken
Pommes frites 38.-

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites 24.50

Rindshamburger im Ciabatta Bun
mit Käse, Speck, Tomatensalsa
Coleslaw Salat und Pommes frites 28.-

WILD ZEITEN

Hirsch-Entrecôte mit Kräuter-Nuss-Crumble
an einer Wild-Rotweinsauce 44.-

Rehschnitzel Mirza mit Pilzrahmsauce 37.-

Rehpfeffer Jäger-Art mit Perlzwiebeln, Speck, Croûtons
und Champignons 31.-

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen die klassischen Wildbeilagen
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeerapfel

Wir versuchen Wild aus einheimischer Jagd zu verarbeiten.
Dennoch ist es aus Lieferengpässen möglich, auf EU Wild auszuweichen.
Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an unser Servierpersonal.

MIR-ISCH-GLICH MENÜ

Sie können sich nicht entscheiden?
Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang-Menü
und lassen Sie sich überraschen
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

59.-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

10.-

Nüdeli Napoli

8.-

Portion Pommes frites

6.-