



Die historische Linde

## VON DORF-ORIGINALEN, WÜSTEM WIRTSCHAUSHÄNDEL UND DER LETZTEN FEUERSBRUNST

Der Name unseres Restaurants «Zur Linde» hat auch einen historischen Bezug: Dort wo heute nach dem Lindenkreisel die Küntwilerstrasse abzweigt, stand von 1845 bis 1969 das alte Gasthaus Linde. Das stattliche Holzhaus hatte in seiner bewegten Geschichte viele verschiedene Besitzer und noch viel mehr Gäste gesehen. Eltern hatten in der Linde die Taufe ihrer Kinder gefeiert und ein paar Jahre später mit einem rauschenden Fest deren Hochzeit. Und dann traf sich die gleiche Familie wieder in der Gaststube zum Leidmahl für die Großmutter oder zum Geburtstag des lieben Onkels – so wie das Leben eben spielte.

Ab 1871 durfte sich die Linde Tavernenwirtschaft nennen und Reisende beherbergen. Wer alles im Haus abgestiegen war, ist nicht überliefert, dafür berichtet die Gemeindechronik von einem Wirtshaus-Händel im Herbst 1892. Wegen einer wüsten Schlägerei in der Linde wurde der damaligen Wirtin das Patent entzogen und das Gasthaus vorübergehend geschlossen. Doch schon zwei Jahre später bewilligte der Gemeinderat ein Kegelschiessen in der Linde. Da ging es wieder wie gewohnt lustig und gemütlich zu und her, wenn die Stammgäste – unter ihnen das eine oder andere Dorf-Original – in der Linde beisammensaßen.

Von altem Schrot und Korn und selber ein Original war die zweitletzte Wirtin der alten Linde: Die «Linden-Martha». Fast ein ganzes Leben lang hatte sie in der Linde geschaltet und gewaltet, zuerst als Kellnerin, dann als Wirtin. Sie war eine resolute Frau und wenn einer ihr nicht passte, konnte der schon zu hören bekommen: «Fahr ab und chom nümme». Doch wer einmal zu den Stammgästen gehörte, bekam hin und wieder auch einen Extraschluck Schnaps in den Kaffee. Ende der 60er Jahre musste die alte Linde der West-Umfahrungsstrasse bzw. der Küntwilerstrasse weichen. Bei einer kontrollierten Feuersbrunst übten die Feuerwehrleute der Gemeinde den Ernstfall und äscherten am 20. September 1969 das Holzhaus ein, in dem sie sich nach mancher Probe noch getroffen hatten.

*Chronik: im Untergeschoss des neuen Restaurant Zur Linde, unmittelbar bei der Treppe, ist das Original- Schild vom damaligen Gasthaus Linde aufgehängt. Dieses Schild wurde von einem Feuerwehrmann vor Abbruch der Linde „gerettet“ und fand anfangs 2018 wieder in den Besitz des neuen Restaurants zur Linde.*



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

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 Ihnen gerne entsprechende Alternativen.

Wir sind Mitglied von :



## À la Carte- Karte

### VORSPEISEN & SALATE

<b>Grüner Blattsalat</b>		11.-
<b>Gemischter Salat</b>		14.50
<b>Salatschüssel „Linde“</b> in der Schüssel serviert Ab 2 Personen	pro Person	9.50
<b>Wintersalat</b> Nüsslisalat   Eiertartar zusätzlich knusprige Speckstreifen		15.00 2.50
Dressing nach Wunsch: Hausdressing   Balsamico   Honigsenfdressing		
Alle Dressings auch zum Zuhause geniessen:	2.5 dl Flasche 5 dl Flasche	5.- 9.-
<b>Rindstatar klassisch gewürzt</b> Gartenkräuter   Toast   Butter	Vorspeise (70g) Hauptgang (140g)	23.50 36.50
<b>Buure-Weichkäsli im Pankomantel</b> Portulak   Walnuss   Granatapfel   Honigsenfdressing		19.-

### SUPPEN

<b>Schwarzwurzel - Proseccorahmsuppe</b> dazu Pilzspinatgipfeli		16.-
<b>Tagessuppe</b> mit knusprigen Croûtons		10.-

Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

## PASTA & VEGETARISCHES

<b>Steinpilzravioli an Salbeibutter</b> Sbrinzflocken	28.-
<b>Marroni – Röllchen</b> Kürbis Apfel Chutney   Rotkraut	25.-
<b>Pochiertes Ei im Spinatnest mit Raclettekäse</b> Kartoffel-Gemüsegalette	27.-

## FLEISCH / LINDE-KLASSIKER

<b>Schweins Cordon bleu</b> Greyerzer   Bauernschinken   Pommes frites	
Männer Schnitt ca. 400g	37.-
Damen Schnitt ca. 250g	32.-
Gemüsetöpfli dazu	+7.-
<b>Wiener Kalbsrahmgulasch</b> Kartoffel-Gemüsegalette   Broccoli	36.-
<b>Pulled – Beef im Pita Brot</b> Tomaten-Relish   gebackene Zwiebelringe   Rotkrautsalat	32.-
<b>Rinds-Filetmedaillon (180g) Whiskysauce</b> Tagliatelle   Gemüsetöpfli	58.-
<b>Suprême-Pouletbrust mit Apfelkürbis-Chutney</b> Schalottenjus   Steinpilzravioli	38.-
<b>Güggeli-Hit «mal anders»</b> ½ Poulet vom Ofen auf der Schaufel serviert Linde Haussauce   Pommes frites	27.50
<b>Fitnesssteller mit Blatt-und Gemüsesalaten</b> wahlweise mit gebratener Pouletbrust oder hausgemachten Eglichnusperli	31.50 33.50

Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

## Flammkuchen

### **Flammkuchen „Winter-Style“**

Sauerrahm | Raclettekäse | Birne | Rohschinkenheu 21.50

### **Flammkuchen classic**

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln 18.50

### **Flammkuchen Vegi**

Sauerrahm | Zucchini | Cherrytomaten | Champignons | Kräuterpesto 19.-

## Für den kleinen Hunger & Gluscht

Wurst-Käsesalat mit Zugerbergkäse 18.50

Kaltes Plättli

mit Muotathaler Trockenfleisch & Käse / pro Portion 21.50

Knusprige Rosmarin-Kartoffelschnitze mit Sauerrahmdip 8.50

Onions Rings dazu Aioli Sauce 10.-

Toast Croque Monsieur nach Art des Hause 16.-

Schinken | Scheibenkäse | Spiegelei | Tomate | Tartaresauce

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 1 Schnitzel 22.-

2 Schnitzel 26.-

Portion Oliven / Sbrinzmöckli 5.-/9.-

## 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**

Hacktäschli mit Rahmsauce, Teigwaren und Rüepli 17.-

### **Räuber-Teller**

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