



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 CH/GB/EST

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 :



VORSPEISEN UND SALATE

Grüner Saisonsalat Kernen Sprossen		9.50
Salatschüssel „Gärtnerinnenart“ Zum selber schöpfen Ab 2 Personen	pro Person	8.50
Wintersalat Nüsslisalat gebratene Pilze gehacktes Ei Croûtons		15.50
Dressing nach Wunsch: Hausdressing Balsamico Birnen-Walnuss		
Rindstatar klassisch gewürzt Gartenkräuter Toast Butter	Vorspeise (70g) Hauptgang (140g)	19.50 33.-
Schottischer Rauchlachs auf Gemüse-Frischkäsetatar Brotchip Honigsenf Gartenkresse		18.50
Portion Walliser Raclette (Raclette 65, Turtmann VS) Gschwellti Essiggemüse		12.50
Portion handgefertigtes Knoblibrot		8.-

SUPPEN

Rotkreuzer Nebelsuppe

Weissweinsuppe | Safranespuma | Apfelholznebel

14.50

Tagessuppe mit knusprigen Croûtons

9.-

Feurige Gulaschsuppe

Knoblauchbrot

13.50

VEGI & FISCH & PASTA

Broccoli-Getreideburger im Mais-Chilli Bun

Guacamole | Tomaten | Cole-Slaw Salat | Süsskartoffelchips

27.50

Steinpilz-Frischkäse Rondelli

Salbeibutter | Parmesanspäne

25.-

Gebratenes Zanderfilet auf Wokgemüse

Rote Thaicurrysauce | Trockenreis

37.50

FLEISCH UND CO.

Fitnesssteller Fisch

Egli-Chnusperli | Tartarsauce | Blatt- & Gemüsesalate
oder mit buntem Gemüse 28.50

Fitnesssteller Fleisch

Maispoularde | Kräuterbutter | Blatt- & Gemüsesalate
oder mit buntem Gemüse 28.50

Gebratene Maispouardenbrust

Thymianjus | Griess-Mohn Gnocchi | mediterranes Gemüse 32.50

Swiss-Prime Rinds-Entrecôte (200g) mit Pfeffersalzkruste

Rotweinjus | Kartoffelgratin | Gemüsgarnitur 49.-

Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce

auf Steinpilz-Frischkäse Rondelli 36.50

Schweins Cordon bleu

Greyerzer | Bauernschinken | Pommes frites

Gemüsetöpfli

Männer Schnitt ca. 400g 33.50

Damen Schnitt ca. 250 g 28.50

Schweins – Brustspitz an Aprikosen-Rosmarinmarinade im Smoker gegart

Kartoffel-Petersilienwurzelpüree | Broccoligemüse 29.50

Güggeli-Hit «mal anders»

½ Poulet vom Ofen auf der Schaufel serviert

Linde Haussauce | Innerschwiizer Pommes frites 25.50

Wartezeit ca. 25 Minuten