



MENÜ VORSCHLÄGE

Willkommen im Restaurant zur Linde!

Vielen Dank für Ihr Interesse, Ihren besonderen Anlass bei uns zu feiern. Ob Geburtstag, Familienfest, Firmenessen oder ein anderes schönes Ereignis – wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen.

Mit unseren Menüvorschlägen möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere Küche geben und Sie für Ihren Anlass inspirieren. Wir legen Wert auf saisonale Zutaten, ehrliche Küche und eine sorgfältige Zubereitung. Gerne passen wir die Menüs nach Möglichkeit Ihren Wünschen an oder stellen gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Damit wir Ihren Anlass bestmöglich vorbereiten können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Selbstverständlich bieten wir gerne eine vegetarische Alternative sowie passende Menüs für Kinder an. Eine Auswahl verschiedener Hauptgänge ist ebenfalls möglich, wenn sich mindestens 12 Gäste pro Hauptgang entscheiden.

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass mit gutem Essen, herzlicher Gastfreundschaft und viel Liebe zum Detail zu einem genussvollen Erlebnis zu machen.



Zur Linde
Restaurant

FLEISCH-MENÜS

MENÜ 1

Saisonsalat mit Sprossen

. . .

**Schweinsrahmschnitzel
Nudeln • Gemüse vom Markt**

. . .

Grand-Marnier-Nougat-Parfait

49.00

MENÜ 2

Bunter Blattsalat mit Rüebli, Gurken, Cherry-Tomaten und
Sprossen an Haussauce

. . .

**Schweinssaltimbocca
Safranrisotto • Peperonata**

. . .

Marmoriertes Schoggimousse mit saisonalen Früchten

54.00

MENÜ 3

Caesar Salat mit Brotcroûtons & Parmesan

. . .

**Schweins-Cordon bleu «Linde»
Pommes frites • Gemüse vom Markt**

. . .

Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert

58.00

MENÜ 4

Griechischer Salat mit Knoblauchbrot

. . .

**Mediterran gefüllte Maispouardenbrust im
Rohschinkenmantel
Thymianjus • Tagliatelle • Blattspinat**

. . .

Weisses Schoggimousse mit frischen Himbeeren

58.00

MENÜ 5

Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen

. . .

**Kalbsrollbraten mit Jus und Basilikum-Senffüllung
Neue Bratkartoffeln · Gemüse vom Markt**

58.00

. . .

Dessertvariation Linde

MENÜ 6

Gemischter Salat

. . .

**Ossobuco alla Milanese
Kartoffelgratin · Gemüse vom Markt**

58.00

. . .

Mocca-Mousse mit Mandel-Krokant

MENÜ 7

Blattsalat mit gehacktem Ei & gerösteten Kernen an Haussauce

. . .

**Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art
Hausgemachte Spätzli · Wurzelgemüse**

61.00

. . .

Caramelköpfl mit Früchten und Rahm

MENÜ 8

Duo von mariniertem und geräuchertem Lachs an Honig-
Dillsauce mit kleinem Salatbouquet und Focaccia-Brot

. . .

63.00

**Zarter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
Polenta · getrocknete Tomaten · Grillgemüse**

. . .

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglacé

MENÜ 9

Topinambur-Crèmesuppe mit Topinambur-Chips

. . .

**Geschmorte Kalbskopfbäggli
Kartoffel-Mascarpone-Stampf · Rübligemüse**

69.00

. . .

Kaltes Rotwein-Sabayon mit pochierten Birnenwürfeln

MENÜ 10

Gemischter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing

. . .

Geschäumte Spinatcrèmesuppe

. . .

65.00

**Schweinssteak Walliser Art
Kräuternudeln · Gemüse vom Markt**

. . .

Apfeltarte mit Vanilleglacé

MENÜ 11

Geeiste Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

. . .

**Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Thymiankartoffeln mit Knoblauch · Gemüse vom Markt**

69.00

. . .

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

MENÜ 12

«Gazpacho Andaluz» Kalte spanische Tomatensuppe

. . .

**Kalbsinvoltini gefüllt mit getrockneten Tomaten, Pilzen,
Pinienkernen und Taleggio
Bündner Bramata · Gemüse vom Markt**

69.00

. . .

Panna cotta mit Fruchtsaucen und Früchten garniert

MENÜ 13

Rosen von mariniertem Bömlo-Lachs mit Dillsenfsauce

. . .

Schweinsfilet am Stück gebraten

74.00

Calvadosrahmsauce · Reis · Gemüse vom Markt

. . .

Variation von Sorbets mit Früchten der Saison

MENÜ 14

Erbsencrèmesuppe mit Speckwürfeli

. . .

Rosa gebratenes Lammrack an Portweinjus

74.00

frischer · Kartoffelstock · Saisongemüse

. . .

Lauwarmes Rhabarber-Küchlein (saisonal) mit Joghurt-Glacé

MENÜ 15

Melonenkaltschale mit Basilikum dazu Serrano-Grissini

. . .

Am Stück gebratene Kalbskotelett

86.00

Blaue Ofenkartoffel · Ratatouille Gemüse

. . .

Zitronentarte mit Meringue

MENÜ 16

Ziegenkäse im Speckmantel auf knackigem Salatbouquet an Traubenkernöl-Dressing

. . .

Saftiger Kalbscarréebraten an Morchelrahmsauce

86.00

grüne Spargeln (saisonal) · Kartoffel-Mascarpone-Gratin · Oregano

. . .

Cheesecake-Traum im Glas

MENÜ 17

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl (saisonal)

. . .

**Im Heu rosa gebratener Hirschrücken (saisonal) an
Rotweinjus**

86.00

Hausgemachte Spätzli · Rotkraut · Rosenkohl

. . .

Hausgemachter Zwetschgenstreuselkuchen mit
Sauerrahmglacé

MENÜ 18

Bömlö-Rauchlachs auf Focacciabrot mit Dillsenfauce

. . .

Tomatenessenz mit frischem Basilikum

. . .

89.00

**"Les trois Filets" mit drei passenden Saucen
Kartoffelkroketten · Gemüse vom Markt**

. . .

Saisonale Linde Crèmeschnitte garniert

MENÜ 19

Rauchlachs-Frischkäse-Roulade mit kleinem Salatbouquet und
Portulak

. . .

**Gebratenes Rindsfilet
Hausgemachter Sauce Béarnaise · Zweifarbige Spargeln
(saisonal) · Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern**

91.00

. . .

Panna cotta mit Mango-Coulis

FISCH-MENÜS

MENÜ 20

Avocado-Erdbeersalat mit weissem Balsamico

. . .

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenöl
Ofengemüse · Ofenkartoffeln

57.00

. . .

Hausgemachtes Tiramisu

MENÜ 21

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert

. . .

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Limettenschaum
Blauen Kartoffeln · Zucchettigemüse

62.00

. . .

Erdbeer-Joghurtcrème mit Schoggi und Minze

MENÜ 22

Frühlingssalat mit getrocknetem Wachtelei und
Kräuterfrischkäse

. . .

Gelbe Curry-Kokos-Suppe mit gebratener Black Tiger
Crevette

66.00

. . .

Pochiertes Dorschrückenfilet an Safransauce serviert mit
Erbsenpüree und Thymianrisotto

. . .

Ananascarpaccio mit Piña Colada-Glacé

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Spinatnocken auf Tomatensauce frischer Basilikum · Parmesan-Chips	28.50
Auberginen-Cordon bleu auf Ratatouille · Parfümreis	29.00
Süßkartoffel-Gemüse-Auflauf gebratener Tofu	27.00
Orecchiette mit getrockneten Tomaten Pinienkernen · frischen Kräutern · Broccoli Rahmsauce · Parmesan	27.50

VEGANE HAUPTGERICHTE



Hausgemachter Kürbis-Marronistrudel (saisonal) gebratene Waldpilzen · Rosenkohl · Preiselbeersauce	29.00
Spaghetti mit Zucchini-Linsen-Bolognese	28.00
Gemüse-Linsen-Curry mit Basmatireis	28.00