

## Vorspeisen, Suppen und Salate

---

### **Grüner Blattsalat im Brickteig** 🌿

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten

**Fr. 12.00**

### **Gemischter, marktfrischer Salat** 🥬🥒🥕🍎

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen

**Fr. 13.50**

### **Herbstsalat mit Ziegenkäse & karamellisierten Feigen** 🌿🥕🥒🍎

mit Kürbiskernen, Feigen, Äpfeln und Croûtons an Kürbisdressing

**Fr. 14.50**

### **Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof, Wohlen** 🌿🥕🥒

mit Ei, Speck und Croûtons

**Fr. 14.50**

### **Wildschweinrohschinken mit Apfelkompott** 🥕

Nüsslisalat und Ei

**Fr. 19.50**

### **Dressings zur Wahl:**

Haus- 🌿🥕🥒🍎, Kürbis- 🥕🥒, Italien- 🥕🥒 und Mango-Chilidressing 🥕

---

### **Tagessuppe**

täglich wechselnde Suppen

**Fr. 9.00**

### **Curry-Bananensuppe** 🥕🥒

mit Kräutersprossen

**Fr. 13.00**

### **Kürbissuppe** 🥕

mit Kernöl-Espuma und Serano-Chips

**Fr. 13.00**





## Herbst-Hits

### Vegetarischer Herbst

---

#### Herbstliches Allerlei

mit Spätzli, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing und Preiselbeerbirne

**Fr. 30.00**

#### Serviettenknödel gebraten

##### mit Eierschwämmli

Pinienkernen und Karottenchips

**Vorspeise: Fr. 19.00**

**Hauptgang: Fr. 30.00**

### Unsere Tatar-Spezialitäten

---

#### Classic Rinds-Tatar




serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncinis

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

#### Rinds-Tatar „Französisch“

mit Trüffel, gratiniertem Ziegenkäse und Schalottenconfit

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast   und Butter .

**100 gr. Fr. 26.00**

**200 gr. Fr. 36.00**

*Freiämter Lachs*  
*de Fisch vo do*

(S'hät solangs hät)

---

#### Wohler Bachtel - Lachsfilet

gebraten auf Blattspinat und Randenrisotto

**Fr. 45.00**

### Herbstlicher See

---

#### Jakobsmuscheln gebraten

##### an Trüffelnudeln

vom Fricktaler Trüffel und Rucola-Haselnuss-Crumble

**Vorspeise: Fr. 26.00**

**Hauptgang: Fr. 48.00**

### Wildgerichte

---

#### Rehpfeffer mit Pilzen

dazu Rotkraut, Preiselbeerbirne, Marroni und Spätzli

**Fr. 42.00**

#### Rehrücken gebraten, Serviettenknödel

und Wirsing-Birnengemüse à la crème

**Fr. 56.00**

#### Wildgeschnitztes mit Eierschwämmli

und Rosenkohlblättern an Holunder-Sherrysauce

und Spätzli

**Fr. 40.00**

#### Filet vom jungen Wildschwein gebraten

an glasierten Marroni, Rosenkohlblätter

und Kartoffelgratin

**Fr. 40.00**



## Steak-Spezialitäten 🍷🍴

Wir grillieren Ihnen die Steaks nach Ihrer bevorzugten Garstufe\*  
oder Sie bereiten sich die Steaks selber auf einem heissen Stein zu.

**Sie entscheiden, wie viel Sie essen möchten:**

<b>Irishes Rindsfilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Reusstaler Kalbssteak</b>	à 100 g	<b>Fr. 22.00</b>
<b>Schweizer Pouletbrust</b>	à 100 g	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*</b>	à 100 g	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Wagyu Bio Schweizer Ribeyesteak*</b>	à 100 g	<b>Fr. 45.00</b>
<b>Neuseeländisches Lammmentrecôte</b>	à 100 g	<b>Fr. 17.00</b>
<b>Kanadisches Pferdefilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 19.00</b>
<b>Schweizer Schweinsfilet</b>	à 100 g	<b>Fr. 17.00</b>
<b>Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte</b>	à 100 g	<b>Fr. 25.00</b>
<b>LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*</b>	à 100 g	<b>Fr. 25.00</b>

**\*Um die optimale Garstufe zu erhalten, empfehlen wir diese Fleischsorten ab 200 gr. zu bestellen.**

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere 3 hausgemachten Saucen:

Kräuterbutter 🍷🌿🍴, Barbecue-Knoblauchsauce 🍷🍴 und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

**Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:**

<b>Saisonales Gemüsebouquet</b> 🍷	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Pommes frites, Country cuts, Krokette</b> 🌿, <b>Rösti</b> 🍷 <b>oder Reis</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b> 🍷 <b>oder Teigwaren</b> 🍷🍴	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Salatvariation für Steingerichte</b> 🍷🍷🍷🌿	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Salatvariation für Tellergerichte</b> 🍷🍷🍷🌿	<b>Fr. 10.50</b>

### \*Garstufen

<b>bleu (rare)</b>	Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten	(45°C)
<b>saignant (medium rare)</b>	Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(55°C)
<b>à point (medium)</b>	Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(62°C)
<b>demi-anglais (medium well)</b>	¾ durchgebraten nur noch leicht rosa	(66°C)
<b>bien cuit (well done)</b>	Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.	(75°C)

## Linden Spezialitäten

---

### Wiener Kalbsschnitzel

140 gr. zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites  
**Fr. 42.00**

### Rinds-Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli  
**Fr. 45.00**

### Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti  
**Fr. 40.00**

### Kalbsleber-Geschnetzeltes

gebraten mit Portwein-Schalottenjus und Rösti  
**Fr. 39.00**

### Schweinsfilet „Taj Mahal“


Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce  
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle  
**Fr. 40.00**

### „Pouletcurry“

feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis  
**Fr. 32.00**

## Cordon bleu

---

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller 

### Schweins-Cordon bleu

gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken  
**Fr. 36.00**

### Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken  
**Fr. 45.00**

### Schweins-Cordon bleu „Feurig“

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse  
**Fr. 36.00**

## Räumlichkeiten

---

*Planen Sie Ihre nächste Familien- oder Firmenfeier? Wir hätten die geeigneten Räumlichkeiten.*

### **Panorama Restaurant**

Modern eingerichtetes Restaurant  
mit wunderbarem Blick auf das Bünztal

Kann in zwei Räume unterteilt werden  
zu je ca. 25 Personen.  
Gesamter Raum bis max. 70 Personen

Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten,  
Familienfeiern und vieles mehr.



### **Cheminée Stübli**

Gemütlicher Raum im Landhaus Stil  
mit einem zentralen Cheminée im Raum

für ca. 40 Personen

Eignet sich für kleine Sitzungen, Familienfeste,  
Vereinsabende und Versammlungen.



### **Weinkeller**

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente,  
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen

Für max. 20 Personen (nur stehend)  
Für Apéro und Trauungen



*Sprechen Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen, dass Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird  
und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.*