

Ihr Linden-Lunch vom 12. Februar 2019

DER FEINE ANFANG

Thailändische Gemüsesuppe

Kleiner gemischter Salat

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Kalbsschnitzel an Pilzsauce
mit Erbsen und Rüeblli dazu Risotto

Feines Mini Dessert vom Wagen

35.00 CHF

Menu I

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

19.50 CHF

Menu II

Fisch-Potpourri an Kräutersauce
im Reisring serviert mit Kresse

25.50 CHF

Menu III

Käse-Spätzli mit Wirsing und Röstzwiebeln

18.50 CHF

Menu IV

Pouletbrust im Blätterteig mit Hüttenkäse und
Spinat auf Kürbis-Chutney

24.50 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Caesar Salat

mit Schweizer Pouletbrust, Speck,
Parmesan und Croûtons

28.00 CHF

Rindsfilet gebraten an Trüffeljus

mit Gemüse und Krokette

38.00 CHF

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

mit Preiselbeeren und Pommes frites
oder einem Salatteller

38.00 CHF

Schweins Cordon bleu „Classic“

mit Beinschinken, Emmentaler- und Raclettekäse
an Pommes frites oder Salatteller

Fr. 34.00 CHF

Rindstatar

mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter

gross 34.00 CHF

klein 26.00 CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Feine Mini Desserts vom Wagen

6.80 CHF

Das Linden-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Unsere Wein Empfehlung heute:

**Domaine de Fondrèche, Ventoux, Rhône Valley, Frankreich 2016 (Rotwein)
Monte Vibiano-Maria Camilla Bianco IGP, Umbrien, Italien 2015 (Weisswein)**

1 dl Fr. 8.80