

Ihr Linden-Lunch vom 26. November 2020

DER FEINE ANFANG

Rosenkohlsuppe

Gemischter Salat mit Kürbisdressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Lammgeschnetzeltes (NZ) mit Gemüse,
Currysauce im Basmatireisring

Feines Mini Dessert vom Wagen

35.00 CHF

Menu I

Bauernbratwurst (CH) an Portwein-Schalottensauce,
Rösti und Gemüse

19.50 CHF

Menu II

Wolfsbarschfilets (Mittelmeer) gebraten,
Peperoni-Piccata und Weisswein Risotto

25.50 CHF

Menu III

Quorn-Kartoffelgulasch und Sauerrahm

18.50 CHF

Menu IV

Tessiner Braten (CH) mit Gemüse-Kräutersauce
und Mascarpone-Polenta

24.50 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Gebratenes Secreto Iberico (ES)

an Chimichurrisauce mit Herbstgemüse
und Trüffelrisotto

36.00 CHF

Wildgeschnetzeltes (A) an Feigensauce

mit Pilzen und Spätzli

34.00 CHF

Kalbsschnitzel (CH) „Wiener Art“

mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites
oder einem Salatteller

38.00 CHF

Schweins (CH) Cordon bleu „Classic“

gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse
an Pommes frites oder Salatteller

34.00 CHF

Rindstatar (CH)

mit Kapern, Peperoncinis 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

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unseren Mitarbeitenden.

NEU: Alle Gerichte sind auch als Take away mit 20% Rabatt erhältlich.

Unsere Wein Empfehlung heute:

Merlot, Weingut Terre di Bruca, Sizilien, Italien 2013 (Rotwein)

Chardonnay, Weingut Todini, Umbrien, Italien 2014 (Weisswein)

1 dl Fr. 8.80