

Ihr Linden-Lunch vom 25. November 2022

DER FEINE ANFANG

Mediterrane Brotsuppe

Grüner Salat mit Kürbisdressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

BIO Weiderindsschnitzel ^{CH}
an Steinpilzrahmsauce
mit Rosenkohl-Rüebli Gemüse und Bratkartoffeln

Mini Dessert vom Wagen

40.00 CHF

Menu I

Siedfleisch Salat ^{CH} (kalt)
mit Gurken, Radieschen und Cherrytomaten
dazu Pommes frites
24.00 CHF

Menu II

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{ITA}
mit Tomaten-Fregularisotto dazu Rucola
28.00 CHF

Menu III

Ricotta-Spinat Raviolis an Käsesauce
mit Trauben und Wirsing
22.00 CHF

Menu IV

Pouletbrust ^{CH}
auf Rahmlauchgemüse dazu Kartoffelgratin
28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Wildgeschnetztes ^{AT} mit Feigen,

Pilzen und Spätzli

Fr. 39.00

Schweizer Angus Rindsentrecôte

an Trüffelrisotto und Gemüse

Fr. 45.00

Kalbsschnitzel ^{CH} „Wiener Art“

mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites
oder einem Salatteller

42.00 CHF

Schweins ^{CH} Cordon bleu „Classic“
gefüllt mit Bauernschinken ^{CH} und Bergkäse
an Pommes frites **oder** Salatteller

36.00 CHF

Rindstatar ^{CH}

mit Kapern, Peperoncini und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter

gross 36.00 CHF

klein 26.00 CHF

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Mini Desserts vom Wagen

7.80 CHF

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

Unsere Wein Empfehlung heute:

Rotwein: Pinot Noir AOC, Basel-Landschaft, Siebe Dupf Kellerei AG, 2016

Weisswein: Creation Chardonnay, Western Cape, South Africa 2018

1 dl Fr. 8.80