

Ihr Linden-Lunch vom 19. September 2023

DER FEINE ANFANG

Gemüsecremesuppe

Grüner Herbstsalat mit Kürbisdressing

Tages-SPEZIALITÄTEN

Business

Wildgeschnetztes ^{EU} an Holunderjus
mit Pilzen, Feigen und Spätzle

Mango-Passionsfruchtcreme in der Schoggiwaffel
40.00 CHF

Menu I

Heisser Fleischkäse ^{CH} vom Metzger Sax
aus Büttikon mit Spiegelei und Pommes frites
24.00 CHF

Menu II

Fisch Potpourri ^{NO/ITA/IS} mit Jakobsmuscheln
an Limonensauce mit Spinat im Reising serviert
28.00 CHF

Menu III

Rösti mit Tomaten
und Büffelmozzarella überbacken dazu Rucola
22.00 CHF

Menu IV

Geschmorter Rindsfleischvogel ^{CH} an Rosmarinjus
mit Wildbroccoli und Mascarpone Polenta
28.00 CHF

Haus-SPEZIALITÄTEN

Handgemachte Steinpilzraviolis

an Traubenbutter mit Salbei und Baumnüssen
Fr. 28.00

Vitello tonnato

mit Kapern, Rucola und Zwiebeln
und warmen Focciabrot
Fr. 34.00

Kalbschnitzel ^{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

Mango-Passionsfruchtcreme in der Schoggiwaffel
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: Selection Schlumpf, Pinot-Noir-Gamay-Shiraz Cuvee, Wallis, Schweiz

Weisswein: Latido de Sara, Garnacha blanca, Navarra, Spanien, 2018

1 dl Fr. 8.80