



Menuvorschläge Frühling



Restaurant zur Linde Büttikon

Wohlerstrasse 52 · 5619 Büttikon · T 056 622 11 93
info@linde-buettikon.ch · www.linde-buettikon.ch



VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Vegetarische Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing	9.50 CHF
Gemischter Salat mit unserem Hausdressing	10.50 CHF
Spargelcrèmesuppe	11.00 CHF
Rieslingschaumsuppe mit Kräutercroûtons	10.50 CHF
Bärlauchcrèmesuppe mit Gemüse-Frühlingsrollen	11.50 CHF
Lauwarmer Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette und Blattsalat	12.50 CHF

Vorspeisen mit Fleisch

Zweierlei Spargelragout mit Bündner-Rohschinken	12.50 CHF
Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern	14.50 CHF
Rindsconsommé mit Gemüseperlen	10.50 CHF
Rindstatar mit Zwiebeln und Kapern serviert mit Toast und Butter	18.00 CHF



Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

Rieslingschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen	12.50 CHF
Zweierlei Spargelragout mit gebratenen Jakobsmuscheln	18.50 CHF
Bouquet von bunten Blattsalaten mit Rauchlachstatar und Toast	13.50 CHF
Wolfsbarschfilet gebraten auf mediterranem Gemüse und Safranschaum	16.50 CHF
Crevetten Cocktail mit Toast und Butter	13.50 CHF

Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.



HAUPTGÄNGE

Hauptgänge mit Geflügel

Gebratene Pouletbrust im Bündner Rohschinkenmantel auf Blattspinat und Tomatenreis	28.50 CHF
Maispouardenbrust gebraten auf Mini-Karotten mit Bärlauchrisotto	32.00 CHF
Perlhuhnbrust gebraten an Pilzrahmsauce mit grünem Spargel und feinen Teigwaren	34.00 CHF

Hauptgänge mit Rindfleisch

Rindsentrecôte am Stück niedergegart auf Stangenspargelduett mit Kartoffelgratin und Sauce béarnaise	48.00 CHF
Rindsfilet am Stück niedergegart mit Morchel-Risotto, Minigemüse und Portweinjus	54.00 CHF
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ serviert mit Spätzli und Sauerrahm	39.00 CHF
Chateaubriand serviert mit jungem Frühlingsgemüse, Sauce béarnaise und Pommes frites	55.00 CHF



Hauptgänge mit Schwein

Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce mit Weissweinsrisotto und Broccoli	39.00 CHF
Schweinsfilet auf Spargelduett mit Tomaten-Hollandaise und Teigwaren	39.00 CHF
Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse auf einem Gemüsebeet und Pommes frites	30.00 CHF
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse und feiner Butterrösti	28.00 CHF

Hauptgänge mit Kalb

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und grünem Spargel	39.00 CHF
Kalbssteak an einer leichten Morchelrahmsauce mit jungem Frühlingsgemüse und Tagliatelle	46.00 CHF
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Gemüse und Rösti	36.00 CHF
Kalbsfilet am Stück gebraten auf gebratenem Spargel-Serranoschinkenbündel mit Balsamicojus und Risotto	56.00 CHF



Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

Lammrücken mit einer Baumnusskruste 36.00 CHF
auf Bohnengemüse und Mascarpone-Polenta

Cavallofilet am Stück gebraten 42.00 CHF
mit Frühlingsgemüse, Sauce Café de Paris
und Pommes frites

Steak-Spezialitäten

Pata Negra Iberico Schweinshalssteak 48.00 CHF

Luma Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift 60.00 CHF

Amerikanisches Weide Bisonentrecôte 60.00 CHF

Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte 60.00 CHF

200gr. grosse Steaks serviert mit dreierlei Steaksaucen, saisonalem Gemüse und Beilagen nach Ihrer Wahl:

Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Teigwaren, Kroketten, Reis, Risotto, Country cuts oder Rösti

Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

Gebratenes Zanderfilet 34.00 CHF
auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranbeery-Crumble
und Venerereis

Eglifilets gebraten 36.00 CHF
auf frischem Blattspinat mit Mandel-Orangenbutter
und neuen Kartoffeln



Gebratenes Lachssteak 32.00 CHF
auf einem Spargelduett, Sauce hollandaise und Salzkartoffeln

Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne 39.00 CHF
mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum

Seeteufel gebraten 44.00 CHF
auf Morchel-Spargelragout mit Tomatencoulis
und Weissweinsrisotto

Vegetarische Hauptgänge

Saisonaler Gemüseteller 24.00 CHF
mit Pilzen und Beilagen nach Wahl

Spargelravioli 26.00 CHF
mit Tomatenbutter und Parmesanspänen

Gemüsequiche lauwarm serviert 26.00 CHF
mit Sauerrahm und Spargelduett

Hausgemachte Bärlauchgnocchi 28.00 CHF
mit Morcheln und weissen Spargelspitzen

Vegane Hauptgänge

Vegane Speisen offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Alle Hauptgänge werden mit Nachservice serviert.
Die Beilagen, Saucen und Zubereitungen können nach Ihren Wünschen und
Geschmäckern verändert werden. Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen
Anpassungen kommen kann.



DESSERT

Duett vom Schokoladenmousse mit knusprigen Mandeln	14.50 CHF
Marinierte Erdbeeren mit einer Mascarpone-Vanillecrème	12.50 CHF
Caramelköpfli mit Rahm und Früchten	9.50 CHF
Panna cotta mit Beerencoulis	10.50 CHF
Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl	13.50 CHF
Tiramisu	11.50 CHF
Erdbeer-Rhabarberkompott leicht überbacken mit Vanilleglace	13.50 CHF
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Früchten	13.50 CHF
Gebrannte Crème	8.50 CHF
Trio vom Panna cotta in Gläsern serviert	13.50 CHF
Mini Dessert vom Wagen oder als Buffet	pro Dessert 6.80 CHF



Dessert-Variationen

Wenn Sie sich nicht für ein Dessert entscheiden können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus den einzelnen Desserts eine Variation zusammen zu stellen:

mit 3 verschiedenen Desserts	14.50 CHF
mit 4 verschiedenen Desserts	16.50 CHF
mit 5 verschiedenen Desserts	18.50 CHF

Torten und Kuchen

Möchten Sie anstatt einem Dessert lieber eine Hochzeits-, Geburtstags-, Konfirmations- oder Firmungstorte haben, organisieren wir Ihnen eine Torte oder Kuchen durch unsere Hauskonditorei. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Selbstverständlich können Sie auch den Konditor Ihres Vertrauens damit beauftragen. Sollten Sie Torten, Kuchen oder Dessert extern mitbringen lassen, so berechnen wir ein Teller-Geld von 5.00 CHF pro Person.

RÄUMLICHKEITEN

Panorama Restaurant

Modern eingerichtetes Restaurant mit wunderbarem Blick auf das Bünztal.

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

Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten, Familienfeiern und vieles mehr. Beamer und Leinwand sind vorhanden.



Mindestkonsumation bei exklusiver Nutzung:

Halbes Panoramarestaurant / Halber Tag (weniger als 5h)	450.00 CHF
Halbes Panoramarestaurant / Ganzer Tag (über 5h)	700.00 CHF
Ganzes Panoramarestaurant / Halber Tag (weniger als 5h)	700.00 CHF
Ganzes Panoramarestaurant / Ganzer Tag (über 5h)	1'100.00 CHF

Bei Nicht-Erreichen der Mindestkonsumation wird zusätzlich eine Raummiete erhoben.

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. Beamer und Leinwand sind vorhanden.



Mindestkonsumation bei exklusiver Nutzung:

Ganzer Tag (über 5h)	500.00 CHF
Halber Tag (weniger als 5h)	300.00 CHF

Bei Nicht-Erreichen der Mindestkonsumation wird zusätzlich eine Raummiete erhoben.

Weinkeller

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente.
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen.

Für max. 20 Personen (nur stehend)

Für Apéro und Trauungen geeignet.

Mindestkonsumation: 200.00 CHF
Es wird keine zusätzliche Raummiete erhoben.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Menuauswahl

Bitte melden Sie sich rechtzeitig für eine Detailbesprechung an. Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, die definitive Menu- und Weinauswahl bis spätestens 7 Tage vor Anlassbeginn zu treffen und uns mitzuteilen.

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Menuauswahl auf 2 verschiedene Angebote pro Gang zu beschränken. Dies erleichtert die Machbarkeit, reduziert die Wartezeit und erhöht die Qualität der Speisen.

Sollte es aufgrund von Lieferengpässen oder aus saisonalen Gründen nicht möglich sein Ihr gewünschtes Menu anzubieten, behalten wir uns kurzfristige Menuänderungen in Absprache mit Ihnen vor.

Weinauswahl

Gerne beraten wir Sie nach der Auswahl des Menus, welcher Wein am besten zu den einzelnen Gerichten passt. Selbstverständlich können Sie den Wein vor Ort bei uns degustieren. Sollten Sie einen Wein nicht auf unserer Weinkarte finden, so werden wir Ihnen diesen gerne für Ihr Fest bestellen.

Möchten Sie die Weine lieber selber mitbringen, so berechnen wir nach Flaschengrösse ein Zapfengeld pro Flasche. Diese Bedingungen gelten auch für Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante, Cava und Krimsekt.

Flaschengrösse:

0.375 Liter Flasche	16.50 CHF
0.5 Liter Flasche	20.00 CHF
0.7 oder 0.75 Liter Flasche (normale Grösse)	30.00 CHF
1.5 Liter Flasche (Magnum)	50.00 CHF
3 Liter Flasche (Doppelmagnum)	90.00 CHF
5 Liter Flasche (Jeroboam)	150.00 CHF
6 Liter Flasche (Methusalem oder Imperial)	190.00 CHF

Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl können Sie uns bis zu 24 Stunden vor Anlassbeginn mitteilen. Es ist uns bewusst, dass es kurzfristige Änderungen der Personenanzahl geben kann, aufgrund von Krankheiten, Wetterbedingungen usw. Wir rechnen die Anzahl Personen dann genau ab, wenn es sich nicht um gravierende Schwankungen handelt. Ab 15 Personen gilt eine Toleranz von 15%.

Dekoration

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihre Feierlichkeit nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. Die Preise richten sich nach Umfang und Ausstattung der Dekoration.

Möchten Sie die Festtafel weiss gedeckt haben, so berechnen wir Ihnen die Tischtücher und Stoffservietten extra. Pro Tischtuch mit 4 Servietten verrechnen wir 15.00 CHF.

Es ist nicht erlaubt im Restaurant, Hotel und auf der Terrasse Tischfeuerwerk, Wunderkerzen oder offenes Feuer zu entzünden. Mitgebrachte Dekoration ist so anzubringen, dass diese spurlos wieder entfernt werden kann.

Nachtzuschlag

Nach 02:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 150.00 CHF pro angefangene Stunde erhoben.

Stornierung der Veranstaltung

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig mitgeteilt werden. Eine Veranstaltung die nicht 48 Stunden vor Anlassbeginn abgesagt wurde, gilt als gebucht. Bei späteren Stornierungen werden wir Ihnen den vereinbarten Menupreis, ohne Getränke*, zu 50% berechnen.

Die Dekorationen und Blumen die für die Veranstaltung vom Restaurant bestellt wurden und nicht mehr storniert werden können, werden zu 100% berechnet. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Dekorationen und/oder Blumen mitnehmen bzw. abholen.

*(gilt nicht für Getränke, Weine, Proseccos etc. die exklusiv für die Veranstaltung bestellt wurden und nicht zum Sortiment des Hauses gehören. Diese Getränke werden dem Veranstalter mit einem 20% Aufschlag zum Einkaufspreis exkl. MwSt. und gegebenenfalls Flaschenpfand in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Getränke in der Linde Büttikon abholen.)

Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Rechnungen sind, sofern nicht anders vereinbart, sofort nach der Veranstaltung in bar oder per Kreditkarte zu begleichen. Wurde vereinbart eine Rechnung zuzustellen, so werden Sie gebeten den Kassenbon beim Servicemitarbeiter/-in zu kontrollieren und zu unterschreiben. Wir werden Ihnen dann per Post eine separate Rechnung über den ausgewiesenen Betrag (mit der unterschriebenen Kopie) zusenden. Nach der Zusendung der Rechnung per Post, haben Sie 10 Tage Zeit diese zu begleichen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne, so dass Ihr Fest kulinarisch ein voller Erfolg wird.

Ihr Linden-Team



Restaurant Linde Büttikon AG
Wohlerstrasse 52
5619 Büttikon

Tel.: 056 622 11 93
Fax.: 056 622 60 98

info@linde-buettikon.ch
www.linde-buettikon.ch