



# Menuvorschläge Herbst



## **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

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Himbeerdressing	9.50 CHF
<b>Gemischter Salat</b> mit unserem Hausdressing	10.50 CHF
<b>Hausgemachte Pilzravioli</b> mit Salbeibutter, Pinienkernen und Trauben	15.00 CHF
<b>Kartoffel-Marroni-Gnocchi</b> mit Kürbisschaum und Kresse	15.00 CHF
<b>Pastinakensuppe</b> mit Trüffelrahm	11.50 CHF
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Kernöl	11.00 CHF
<b>Pilzcrèmesuppe</b> mit Kräutercroûtons	11.50 CHF

### Vorspeisen mit Fleisch

<b>Nüsslisalat</b> mit knusprigen Speckstreifen, Champignons und Ei an Hausdressing	13.50 CHF
<b>Kürbisrisotto</b> mit knusprigen Speckstreifen und Tomatenconfit	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

**Bouquet von bunten Blattsalaten**  
mit Rauchlachstatar und Toast

13.50 CHF

**Wolfsbarschfilet gebraten**  
auf mediterranem Gemüse und Safranschaum

16.50 CHF

**Jakobsmuscheln gebraten**  
auf Kürbisrisotto und Trüffelschaum

18.50 CHF

**Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.**





## HAUPTGÄNGE

### Hauptgänge mit Geflügel

<b>Gebratenes Pouletbrüstchen im Bündner Rohschinkenmantel</b> auf Blattspinat und Tomatenreis	28.50 CHF
<b>Entenbrust gebraten an einer Orangensauce</b> an Kartoffelterrinen und Apfel-Rotkraut	39.00 CHF
<b>Perlhuhnbrust gebraten</b> auf Eierschwämmli à la crème mit feinen Teigwaren und Gemüse	34.00 CHF

### Hauptgänge mit Rindfleisch

<b>Rindsentrecôte am Stück niedergegart</b> mit getrüffelten Rosenkohlblättern an Risotto und Jus	48.00 CHF
<b>Rindsfilet am Stück niedergegart</b> mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Herbstgemüse	54.00 CHF
<b>Rindsfilet „Rossini“</b> mit gebratener Entenleber auf Blattspinat, Trüffeljus und feinem Butterkartoffelschaum	56.00 CHF
<b>Rindsfiletstreifen „Stroganoff“</b> serviert mit Spätzli und Sauerrahm	39.00 CHF
<b>Sauerbraten an einer Rotweinsauce</b> mit geschmortem Wurzelgemüse und Serviettenknödel	36.00 CHF
<b>Chateaubriand</b> serviert mit Gemüse, Sauce béarnaise, Jus-Bratkartoffeln oder Pommes frites	55.00 CHF



### Hauptgänge mit Schwein

<b>Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce</b> mit Rahmwirsinggemüse und Kräuterrisotto	39.00 CHF
<b>Aargauer- oder Walliser-Braten an Rotweinsauce</b> mit Kartoffelstock und Speckbohnen	28.00 CHF
<b>Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse</b> auf einem Gemüsebeet und Pommes frites	30.00 CHF
<b>Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> mit Gemüse und feiner Butterrösti	28.00 CHF

### Hauptgänge mit Kalb

<b>Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce</b> mit Risotto und Broccoli	39.00 CHF
<b>Kalbssteak an Eierschwämmli à la crème</b> mit Gemüse und Tagliatelle	46.00 CHF
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> mit Gemüse und Rösti	36.00 CHF
<b>Kalbsfilet am Stück gebraten</b> mit Eierschwämmli auf getrüffeltem Wirsing und feinen Teigwaren	54.00 CHF
<b>Glasierter Kalbsbraten an einer Rosmarinjus</b> mit herbstlichem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	36.00 CHF



### Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

<b>Lammrücken mit einer Baumnusskruste</b> auf tomatisiertem Bohnengemüse und Weissweinsrisotto	36.00 CHF
<b>Lammhaxe</b> auf geschmortem Wurzelgemüse und Mascarpone-Polenta	36.00 CHF
<b>Cavallofilet am Stück gebraten</b> mit herbstlichem Gemüse, Sauce Café de Paris und Pommes frites	42.00 CHF

### Steak-Spezialitäten

<b>Pata Negra Iberico Schweinshalssteak</b>	48.00 CHF
<b>Luma Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift</b>	60.00 CHF
<b>Amerikanisches Weide Bisonentrecôte</b>	60.00 CHF
<b>Schottisches Blackmorán Angus Entrecôte</b>	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 Wild

<b>Wildschweinentrecôte mit einer Roquefort-Birnenkruste</b> an Serviettenknödel und Rotkraut	38.00 CHF
<b>Hirschpfeffer</b> mit Rotkraut an Spätzli und gefüllte Birne	36.00 CHF
<b>Rehrücken gebraten auf Champagnerkraut</b> mit Apfel-Rosinenrösti und Speckknödel	49.00 CHF
<b>Wildgeschnetztes</b> mit Feigen und Pilzen serviert mit Spätzli	36.00 CHF

### Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranbeery-Crumble und Venerereis	34.00 CHF
<b>Gebratenes Lachssteak</b> auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Balsamicoperlen	32.00 CHF
<b>Wolfsbarschfilet</b> unter Kartoffelschuppen auf Blattspinat mit Kürbismousse und Pernodschaum	38.00 CHF
<b>Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne</b> mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	39.00 CHF





## Fondue Chinoise Menus

### **Fondue Chinoise I**

64.00 CHF

Gemischter Blattsalat  
mit Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion  
Pouletbrust, Schweinsfilet, Cavalloentrecôte,  
Rindsfilet, Kalbsbäggli und Lamm

\*\*\*

Fruchtsalat  
mit Vanilleglace und Rahm

### **Fondue Chinoise II**

72.00 CHF

Gemischter Blattsalat  
mit Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion  
Pouletbrust, Schweinsfilet, Rindsfilet, Kalbsbäggli,  
Jakobsmuscheln, frischer Lachs, Seeteufel und Crevetten  
(verschiedene Töpfe)

\*\*\*

Caramelköpfl  
mit Rahm und Früchten

Zu allen Fondues servieren wir Ihnen:

- Beilagen nach Wahl, z. B. Pommes frites, Teigwaren, Reis, Kroketten und vieles mehr
- Verschiedene Gemüsesorten die Sie zusätzlich zum Fleisch bzw. Fisch in den heissen Sud tauchen können
- 8 verschiedene Saucen
- ein Buffet mit eingelegtem Gemüse, frischen Früchten, Oliven usw.

Gerne bereiten wir auch Fondue für Vegetarier zu.





### Vegetarische Hauptgänge

<b>Kürbis-Fregola Risotto</b> mit Gemüse-Piccata und Pilzragout	26.00 CHF
<b>Herbstlicher Gemüseteller</b> bestehend aus Rotkraut, Champagnerkraut, glasierten Marronis, Preiselbeerbirne, Spätzli, Wirsinggemüse und Kürbis Chutney	26.00 CHF
<b>Kartoffel-Kürbisauflauf</b> mit Eierschwämmli	24.50 CHF
<b>Hausgemachte Marroni-Gnocchi</b> mit Wirsinggemüse, Trauben und Trüffelschaum	28.00 CHF

### 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

<b>Duett vom Schokoladenmousse</b> mit knusprigen Mandeln	14.50 CHF
<b>Vermicelles</b> mit feiner Kirschnote	9.50 CHF
<b>Crema Catalana</b> mit frischen Früchten	9.50 CHF
<b>Weisses Schokoladenparfait</b> mit lauwarmem Zwetschgenkompott	12.50 CHF
<b>Panna cotta</b> mit Beerencoulis	10.50 CHF
<b>Lauwarme Apfeltarte</b> mit Vanilleglace	11.50 CHF
<b>Beeren-Tiramisu</b>	12.50 CHF
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleglace oder Vanillesauce	13.50 CHF
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> mit Vanillesauce und Beeren	13.50 CHF
<b>Gebrannte Crème</b>	8.50 CHF
<b>Mini Dessert</b> 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