



# Menuvorschläge Sommer

Menuvorschläge ab 10 Personen

Bitte treffen Sie eine **einheitliche Menuauswahl** und beschränken Sie sich dabei auf 1-2 Gerichte pro Gang.



**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>Rieslingsuppe</b> mit Kräutercroûtons		10.50 CHF
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Basilikum-Rahm		10.00 CHF
<b>Kaltes Suppentrio</b> oder als <b>Einzelsuppen</b> serviert Gazpacho mit Kräutercroûtons, Melonenkaltschale mit Prosecco und Minze und kalte Kartoffel-Lauchsuppe	als Trio oder Einzelsuppe	12.00 CHF
<b>Tomaten (Kumato) mit Büffel-Mozzarella</b> an altem Balsamico		14.50 CHF

### Vorspeisen mit Fleisch

<b>Honigmelone</b> mit Parmaschinken		12.50 CHF
<b>Vitello Tonnato</b> mit Rucola und Kapern		14.50 CHF
<b>Rindfleischcarpaccio</b> mit Parmesan und Pinienkernen		14.50 CHF



**Rindsconsommé** 10.50 CHF  
mit Gemüseperlen

**Rindstatar** 18.00 CHF  
mit Zwiebeln und Kapern  
serviert mit Toast und Butter

**Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren**

**Rieslingschaumsuppe** 12.50 CHF  
mit Rauchlachsstreifen

**Bouquet von bunten Blattsalaten** 13.50 CHF  
mit Rauchlachstatar und Toast

**Spaghetti mit gebratenen Crevetten** 14.50 CHF  
und Cherrytomaten

**Wolfsbarschfilet gebraten** 16.50 CHF  
auf mediterranem Gemüse und Safranschaum

**Crevetten Cocktail** 13.50 CHF  
mit Toast und Butter

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



## HAUPTGÄNGE

### Hauptgänge mit Geflügel

<b>Gebratene Pouletbrust</b> im Bündner Rohschinkenmantel auf Blattspinat und Tomatenreis	28.50 CHF
<b>Maispouardenbrust gebraten</b> auf Saisongemüse, Orangerisotto und Jus	32.00 CHF
<b>Perlhuhnbrust gebraten mit Hüttenkäse-Lauchfüllung</b> auf Mini-Gemüse und feinen Teigwaren	34.00 CHF

### Hauptgänge mit Rindfleisch

<b>Rindsentrecôte am Stück niedergegart</b> auf Sommertrüffelrisotto mit Gemüse an Rosmarinjus	48.00 CHF
<b>Rindsfilet am Stück gebraten</b> mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Sommergemüse	54.00 CHF
<b>Rindsfiletstreifen „Stroganoff“</b> serviert mit Spätzli und Sauerrahm	39.00 CHF
<b>Chateaubriand</b> serviert mit Gemüse, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln oder Pommes frites	55.00 CHF



### Hauptgänge mit Schwein

- Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce** 39.00 CHF  
mit Weissweinsrisotto und Broccoli
- Schweinsfilet auf Aprikosen-Chutney** 39.00 CHF  
an Venerereis und Blattspinat
- Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse** 30.00 CHF  
auf einem sommerlichen Gemüsebeet  
und Pommes frites
- Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art** 28.00 CHF  
mit Gemüse und feiner Butterrösti

### Hauptgänge mit Kalb

- Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce** 39.00 CHF  
mit Risotto und Sommergemüse
- Kalbssteak an einer Pilzrahmsauce** 42.00 CHF  
mit jungem Gemüse und Tagliatelle
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art** 36.00 CHF  
mit Gemüse und Rösti

### Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

- Lammrücken mit einer Baumnußkruste** 36.00 CHF  
auf tomatisiertem Bohnengemüse und Mascarpone-Polenta
- Cavallofilet am Stück gebraten** 42.00 CHF  
mit Sommergemüse, Sauce Café de Paris  
und Pommes frites



### 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 Blackmoran 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

Am Abend können unsere Steaks auf Wunsch auch in unserem Smoker zubereitet werden. Hierfür verrechnen wir einen Aufpreis von 5.00 CHF pro Menu.

### 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>Eglifilets gebraten</b> auf frischem Blattspinat mit Mandel-Orangenbutter und neuen Kartoffeln	36.00 CHF
<b>Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne</b> mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	39.00 CHF



### Vegetarische Hauptgänge

<b>Tomatenrisotto</b> mit Gemüse-Piccata und Kräuterpaste	24.00 CHF
<b>Spaghetti</b> mit sautierten Cherrytomaten und Basilikum	20.50 CHF
<b>Gemüsequiche lauwarm serviert</b> mit Sauerrahm und Pilzragout	26.00 CHF
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> mit jungem Gemüse, Salbei, Pinienkernen 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>Marinierte Beeren</b> mit Glace nach Wahl	12.50 CHF
<b>Crema Catalana</b> mit frischen Früchten	9.50 CHF
<b>Weisses Schokoladenparfait</b> mit lauwarmen Süsskirschen	12.50 CHF
<b>Panna cotta</b> mit Beerencoulis	10.50 CHF
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Glace nach Wahl	13.50 CHF
<b>Beeren-Tiramisu</b>	12.50 CHF
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> mit Vanillesauce und Beeren	13.50 CHF
<b>Gebrannte Crème</b>	8.50 CHF
<b>Trio vom Panna cotta</b> in Gläsern serviert	13.50 CHF
<b>Dessert-Variationen</b> 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

Die Menuvorschläge aus unserer Bankettdokumentation sind für Gesellschaften ab 10 Personen geeignet. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 10 Personen ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuelle Restaurant-Speisekarte zu, aus der Sie eine Auswahl treffen können. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 20 Personen ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne eine reduzierte Karte aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen.

## Menuauswahl ab 10 Personen

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden und sich dabei auf 1-2 verschiedene Angebote pro Gang zu beschränken. Dies erleichtert die Machbarkeit, reduziert die Wartezeit und erhöht die Qualität der Speisen.

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.

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.

## Allergien

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, falls möglich, im Voraus mit, damit wir das ausgewählte Menu entsprechend anpassen können oder Ihnen ein Alternativmenu unterbreiten können.

## Fleischdeklaration

Die Fleischdeklaration kann sich saisonbedingt ändern. Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen.

## 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 ein Zapfengeld pro Flasche. Diese Bedingungen gelten auch für Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante, Cava und Krimsekt.

Zapfengeld für Weine:

0.375 Liter Flasche	16.50 CHF
0.5 Liter Flasche	20.00 CHF
0.7 oder 0.75 Liter Flasche (normale Grösse)	35.00 CHF
1.5 Liter Flasche (Magnum)	60.00 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%.

## Menukarten

Gerne erstellen wir Ihnen kostenlos Menukarten mit unserem Standard-Design für Ihren Anlass. Gerne können Sie uns Ihr Logo oder Ihren Wunsch-Titel vorgängig zusenden.

Sollten Sie aufwändige oder spezielle Design-Wünsche haben, können Sie uns dies gerne mitteilen und wir können die Möglichkeiten, ein Menu-Design nach Ihren Wünschen zu erstellen, anschauen. Den zusätzlichen Aufwand für die grafischen Dienstleistungen verrechnen wir mit CHF 65.-/Stunde, zuzüglich den anfallenden Kosten von externen Dienstleistern, z.B. für den Kauf von speziellen Schriften oder Bildern.

### 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 Menüpreis, 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 Kassenschein 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