

Menüvorschläge Linde Büttikon Herbst

Vorspeisen/Suppen/ Salat und Zwischengänge

Vegetarische Vorspeisen

Kartoffel-Maroni-Gnocchi mit Kürbisschaum und Kresse
14.00 CHF

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing
9.50 CHF

Selleriecremesuppe mit Trüffelrahm
11.50 CHF

Hausgemachte Pilzraviolis mit einer Salbeibutter
14.50 CHF

Gemischter Blattsalat mit unserem Hausdressing
10.50 CHF

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
10.00 CHF

Kürbis-Frischkäseraviolis an Kräuterschaum
14.50 CHF

Vorspeisen mit Fleisch

Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen und Champignons

13.50 CHF

Kürbis Risotto mit knusprigen Speckstreifen und Tomatenconfit

14.50 CHF

Pilzcremesuppe mit Speckklösschen

10.50 CHF

Rindsconsomme mit Gemüseperlen

10.50 CHF

Vorspeisen mit Fisch/Krustentier

Rieslingschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

10.50 CHF

Spagetti mit gebratenen Crevetten und Cherrytomaten

14.50 CHF

Bouquet von bunten Blattsalaten mit Rauchlachstatar und Toast

12.50 CHF

Wolfsbarschfilet gebraten auf Mediterranem Gemüse und Sauce Verde

16.50 CHF

Crevetten Cocktail mit Toast und Butter

13.50 CHF

Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.

Hauptspeisen Fleisch

Hauptspeisen mit Geflügel

Gebratenes Pouletbrüstchen im Bündner Rohschinkenmantel auf
Rahmlauchgemüse und Tomatenreis

28.50 CHF

Entenbrust gebraten an einer Orangensauce an Schupfnudeln
und Apfel-Rotkraut

39.00 CHF

Perlhuhnbrust gebraten auf Eierschwämmli a la creme, feinen Teigwaren
und Seranostreifen

34.00 CHF

Hauptspeisen mit Rindfleisch

Rindsentrecôte am Stück gegart mit Peperoni-Kartoffel-Tarte an Rosmarinjus

42.00 CHF

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin
und Herbstgemüse

46.00 CHF

Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Entenleber auf Blattspinat,
Trüffeljus und feinem Butterkartoffelschaum

49.00 CHF

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ serviert mit Spätzle und Sauerrahm

39.00 CHF

Sauerbraten mit einer Rotweinsauce, geschmortes Wurzelgemüse
und Schupfnudeln

36.00 CHF

Chateaubriand serviert mit Gemüse, Sauce Béarnaise, Jus Bratkartoffeln
oder Pommes frites

Ab 2 Personen pro Person 58.00 CHF

Hauptspeisen mit Schwein

Schweinsfiletmedaillon mit glasierten Äpfeln an Calvadossauce
mit Kräuterreis und Wirsinggemüse
38.00 CHF

Aargauer Braten mit feiner Zwetschgenfüllung an Kartoffelstock
und Speckbohnen
28.00 CHF

Schweinsteak mit feiner Kräuterbutter an saisonales
Gemüse und Pommes frites
28.00 CHF

Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art mit feiner Butterrösti
28.00 CHF

Hauptspeisen mit Kalb

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und Broccoli
38.00 CHF

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce mit glasierten Karotten
und Tagliatelle
42.00 CHF

Kalbsfilet gebraten mit Eierschwämmli auf getrüffelten Wirsing
und feinen Teigwaren
49.00 CHF

Glasierter Kalbsbraten an einer Rosmarinjus herbstliches Gemüsebouquet
und Kartoffelgratin
36.00 CHF

Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti
36.00 CHF

Hauptspeisen mit Lamm

Lammrücken mit einer Baumnusskruste auf Dörrbohnen und
Weissweinsrisotto
36.00 CHF

Lammhaxe auf Wirsinggemüse und Mascarpone-Polenta
36.00 CHF

Hauptgänge Fisch/Krustentiere

Gebratenes Zanderfilet mit Safran-Gemüsenudeln an einer Peperonisauce
34.00 CHF

Gebratenes Lachssteak auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Balsamico
29.00 CHF

Wolfsbarschfilet unter Kartoffelschuppen mit Blattspinat und Basmatireis
38.00 CHF

Gebratene Riesencrevetten auf Venerereis, Broccoli und Safranschaum
39.00 CHF

Vegetarische Hauptgänge

Kürbisrisotto mit Gemüse-Piccata und Selleriestroh
24.00 CHF

Herbstlicher Gemüseteller
(Rotkraut, Champagnerkraut, glasierte Maronis, Preiselbeerbirne, Spätzle,
Wirsinggemüse und Kürbis Chutney)
24.50 CHF

Kartoffel-Kürbisauflauf mit Eierschwämmli
24.50 CHF

Feine Pasta mit Morcheln und Lauch
24.00 CHF

Wildgerichte Hauptgänge

Wildschweinentrecôte mit einer Roquefort-Birnenkruste an
Serviettenknödel und Rotkraut
38.00 CHF

Hirschpfeffer mit Rotkraut an Spätzle und gefüllte Birne
36.00 CHF

Rehrücken gebraten auf Champagnerkraut mit Apfel-Rosinenrösti
und Speckknödel
49.00 CHF

Vegane Hauptgänge

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti (Seitan & Sojasauce)

29.00 CHF

Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites (Seitan & Tofu)

29.00 CHF

Pilz Risotto an geräuchertem Grilltofu mit Tomatensauce

24.00 CHF

Gemüse-oder Früchtecurry an Basmatireis und Kokoschips

24.00 CHF

Feines Ratatouille an überbackener Polenta Schnitte (Mozzarella aus
Flohsamen Schalen)

24.00 CHF

Saisonaler Gemüseteller mit Ofenkartoffel gefüllt mit Soja-Kräutercreme

24.00 CHF

Seitan oder Quorn Schnitzel mit Gemüse und Teigwaren

26.00 CHF

**Alle Hauptgänge werden mit Nachservice serviert.
Die Beilagen, Sauce und Zubereitungen kann nach Ihren Wünschen und
Geschmäckern verändert werden.**

Dessert

Duett vom Schokoladenmousse mit knusprigen Mandeln
13.50 CHF

Vermicelles mit feiner Kirschnote
9.50 CHF

Karamelköppli mit Rahm und Früchten
8.50 CHF

Creme Catalan mit frischen Früchten
9.50 CHF

Schokoladenparfait mit lauwarmen Süsskirschen
12.50 CHF

Panna Cotta mit Beerencouli
10.50 CHF

Lauwarmer Apfeltarte mit Vanilleglace
11.50 CHF

Beeren-Tiramisu
11.50 CHF

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce
13.50 CHF

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Beeren
13.50 CHF

Gebrannte Creme
8.50 CHF

Apfel - Birnengratin mit hausgemachter Zimtglacé
11.50 CHF

Trio vom Panna cotta in Gläsern serviert
13.50 CHF

Mandel Panna cotta mit Fruchtecouli (Vegan)
12.50 CHF

Soja Schokoladenmousse mit Früchten (Vegan)
12.50 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 12.50 CHF

Mit 4 verschiedenen Desserts 14.50 CHF

Mit 5 verschiedenen Desserts 16.50 CHF

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.

Unsere Räumlichkeiten

Cheminee Stübli

Gemütliches Stübli im Landhaus Stil mit einem zentralem Cheminee, für ca. 40 Personen
Eignet sich für kleine Sitzungen, Familienfeste, Vereinsabende und Versammlungen.



Miete geschlossener Raum

Cheminee Stübli

Ganzer Tag (über 5 Stunden) 500.00 CHF

Halber Tag (weniger als 5 Stunden) 300.00 CHF

Bei einer Konsumation von 300.00 CHF wird die Miete um 50% reduziert.
Bei einer Konsumation von 500.00 CHF entfällt die Miete ganz.

Beamer und Leinwand sind in der Miete enthalten.

Panorama Restaurant

Kann in zwei Räume unterteilt werden
zu je ca. 25 Personen.

Gesamter Raum bis max. 60 Personen
Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten,
Familienfeiern und vieles mehr.



Miete geschlossener Raum

Halbes Panorama Restaurant

Ganzer Tag (über 5 Stunden)

700.00 CHF

Halber Tag (unter 5 Stunden)

450.00 CHF

Ganzes Panorama Restaurant

Ganzer Tag (über 5 Stunden)

1 100.00 CHF

Halber Tag (unter 5 Stunden)

700.00 CHF

Bei einer Konsumation von 500.00 CHF wird die Miete um 50% reduziert.

Bei einer Konsumation von 900.00 CHF entfällt die Miete ganz.

Beamer und Leinwand sind in der Miete enthalten.

Weinkeller

Für max. 20 Personen (nur stehend)

Für Apéro und Trauungen

Bei einer Konsumation an 200.00 CHF wird
keine Raummiete erhoben.



Allgemeine Bedingungen

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

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Menu Auswahl auf 2 verschiedene Angebote pro Gang zu beschränken. Dieses 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.

Die genaue Personenzahl können Sie uns bis zu 24 Stunden vor Anlassbeginn mitteilen. Es ist uns bewusst das es kurzfristige Änderungen der Personenzahl geben kann, aufgrund von Krankheiten, Wetterbedienungen 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%.

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.

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

Eine Veranstaltung die nicht 48 Stunden vor Anlassbeginn abgesagt wurde, gilt als gebucht. Bei späteren Stornierungen werden wir Ihnen den vereinbarten Menu Preis, 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.)

Rechnungen sind, sofern nicht anders vereinbart, sofort nach der Veranstaltung in Bar oder per Kreditkarte zu begleichen. Wurde vereinbart eine Rechnung zuzustellen, so wird der Kunde 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 Bon 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