

# **Menüvorschläge Linde Büttikon Sommer**

## **Vorspeisen/Suppen/ Salat und Zwischengänge**

### **Vegetarische Vorspeisen**

Tomatensuppe mit Basilikum Rahm  
10.00 CHF

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing  
9.50 CHF

\*\*\*

Selleriecremesuppe mit Trüffelrahm  
11.50 CHF

\*\*\*

Kumatotomaten mit Büffel-Mozzarella an 30jährigem Balsamico  
14.50 CHF

\*\*\*

Gemischter Blattsalat mit unserem Hausdressing  
10.50 CHF

\*\*\*

Minestrone mit Pestoschaum  
10.00 CHF

### **Vorspeisen mit Fleisch**

Honigmelone mit Parmaschinken  
12.50 CHF

\*\*\*

Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern  
14.50 CHF

\*\*\*

Rindfleischcarpaccio mit Parmesan und Pinienkernen  
14.50 CHF

\*\*\*

Rindsconsomme mit Gemüseperlen  
10.50 CHF 2

## **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

\*\*\*

Maispouladenbrust gebraten mit Gemüsenudeln Balsamicojus  
32.00 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  
44.00 CHF

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin  
und Sommergemüse

52.00 CHF

\*\*\*

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ serviert mit Spätzle und Sauerrahm

39.00 CHF

\*\*\*

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

Ab 2 Personen pro Person 58.00 CHF

### **Hauptspeisen mit Schwein**

Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce  
mit Kräuterreis und Broccoli

38.00 CHF

\*\*\*

Schweinsfilet auf Aprikosen-Chutney an Venerereis und Mangold

38.00 CHF

\*\*\*

Schweinsteak überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf einem  
sommerlichen Gemüsebeet an glasierten Kartoffeln

30.00 CHF

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art mit feiner Butterrösti

28.00 CHF

### **Hauptspeisen mit Kalb**

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und Romanesco  
38.00 CHF

\*\*\*

Kalbssteak an einer leichten Morchelrahmsauce mit jungem Lauchgemüse  
und Tagliatelle

46.00 CHF

\*\*\*

Kalbssteak auf Eierschwämmli-Ragout mit Tagliatelle und Karottenstroh

46.00 CHF

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti

36.00 CHF

## **Hauptspeisen mit Lamm**

Lammrücken mit einer Baumnusskruste auf Dörrbohnen und Weissweinrisotto  
36.00 CHF

\*\*\*

Lammhaxe auf Ratatouille und Kartoffel-Olivenstock  
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

\*\*\*

Eglifilets gebraten auf frischen Blattspinat mit Mandelbutter und neuen  
Kartoffeln  
36.00 CHF

\*\*\*

Gebratene Riesencrevetten auf Venerereis, Broccoli und Safranschaum  
39.00 CHF

## **Vegetarische Hauptgänge**

Tomatenrisotto mit Gemüse-Piccata und Oliventapenade  
24.00 CHF

\*\*\*

Spaghetti mit sautierten Cherrytomaten und Basilikum  
19.50 CHF

\*\*\*

Zucchinistrudel mit Tomatencouli und geschmortem Chicorée  
22.50 CHF

\*\*\*

Pasta mit Frühlingslauch und frischen Eierschwämmli  
24.00 CHF 5

## **Vegane Hauptgänge**

Züricher Geschnnetzertes 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

\*\*\*

Marinierte Beeren mit einer Mascarpone-Vanillecreme  
11.50 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

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit dreierlei Sorbet  
12.50 CHF

\*\*\*

Beeren-Tiramisu  
11.50 CHF

\*\*\*

Trilogie von der Ananas mit Sorbet, mariniert und als Mousse  
13.50 CHF

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Beeren  
13.50 CHF

\*\*\*

Gebrannte Creme  
8.50 CHF

\*\*\*

Geschichtetes Schokoladenparfait an Kirschenkompott  
12.50 CHF

\*\*\*

Trio vom Panna cotta in Gläsern serviert  
13.50 CHF

\*\*\*

Mandel Panna cotta mit Früchtecouli (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 zentralen 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. 70 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) 1100.00 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 ab 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](mailto:info@linde-buettikon.ch)  
[www.linde-buettikon.ch](http://www.linde-buettikon.ch)