

## **Menüvorschläge Linde Büttikon Winter**

### **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

\*\*\*

Kokos-Currysuppe mit Gemüse

10.00 CHF

\*\*\*

Kartoffel-Lauch-Gratin

14.50 CHF

\*\*\*

Pastinaken Suppe mit Petersilienschaum

10.50 CHF

### **Vorspeisen mit Fleisch**

Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen und Champignons

13.50 CHF

\*\*\*

Pilz-Wirsing-Risotto mit Seranoschinken

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

**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 à la crème,  
feinen Teigwaren und Seranostreifen  
34.00 CHF

### **Hauptspeisen mit Rindfleisch**

Rindsentrecôte am Stück gegart mit auf Champagnerkraut  
und Spinatspätzle  
42.00 CHF

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten auf Schwarzwurzelgemüse mit einer Trüffeljus  
und Kartoffelterrinen  
48.00 CHF

\*\*\*

Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Entenleber auf Blattspinat,  
Trüffeljus und feinem Butterkartoffelschaum  
53.00 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,  
Speckbohnen an einer Bratapfelsauce

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 unter einer Trüffelkruste auf Wirsinggemüse  
mit glasierten Juskartoffeln

48.00 CHF

\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten an einer Rosmarinjus winterliches Gemüse  
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**

Gebratener Zanderfilet auf Randengemüse mit einem Safranschaum  
und Weissweinrisotto

34.00 CHF

\*\*\*

Gebratenes Lachssteak an einer Vanillebutter auf Rahm-Lauchgemüse  
und feinen Teigwaren

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**

Gemüse-Curry mit Basmatireis

24.00 CHF

\*\*\*

Winterlicher Gemüseteller

(Rotkraut, Champagnerkraut, Petersilienwurzel, Schwarzwurzel glasierte  
Karotten, Randen, Lauch, Spätzle, Wirsinggemüse und Kürbis Chutney)

24.50 CHF

\*\*\*

Kartoffel-Lauchgratin mit Eierschwämmli

24.50 CHF

\*\*\*

Spinatspätzle-Pfanne mit winterlichem Gemüse an marinierte und  
panierte Tofu Steaks

26.00 CHF

## **Wildgerichte Hauptgänge**

Wildschweinentrecôte mit einer Roquefort-Birnenkruste an  
Spätzle und Rotkraut

38.00 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.**

## **Fondue Chinoise I**

Grüner Blattsalat mit unserem Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion

Pouletbrust, Schweinsfilet, Cavalloentrecôte, Rindsfilet, Kalbsbäggli und  
Lamm

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

64.00 CHF

## **Fondue Chinoise II**

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion

Schweinsfilet, Pouletbrust, Rindsfilet, Kalbsbäggli  
Jakobsmuscheln, frisch Lachs, Seeteufel und Crevetten  
(verschiedene Töpfe)

\*\*\*

Caramelköpflli mit Rahm und Früchten

72.00 CHF

**Zu allen Fondue bitten 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  
Weiterhin ein Buffet eingelegtes Gemüse, frische Früchte, Oliven u.s.w.**

**Gerne bereiten wir auch Fondue für Vegetarier zu.**

## **Dessert**

Duett vom Schokoladenmousse mit knusprigen Mandeln  
13.50 CHF

\*\*\*

Vermicelles mit feiner Kirschnote  
9.50 CHF

\*\*\*

Lebkuchen Parfait mit Clementinen Kompott  
11.50 CHF

\*\*\*

Creme Catalan mit frischen Früchten  
9.50 CHF

\*\*\*

Triologie von der Ananas  
13.50 CHF

\*\*\*

Panna Cotta mit Zwergorangencouli  
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 mit Zwetschgenkompott  
10.50 CHF

\*\*\*

Apfel – Birnengratin mit hausgemachter Zimtglacé  
11.50 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. 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 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 Nachzuschlag 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 das 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)