

Vorspeisen, Suppen und Salate

Grüner Blattsalat im Brickteig 🌿🍷🍷

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten an Himbeerdressing

Fr. 11.50

Gemischter, marktfrischer Salat 🍷🍷🍷🍷🍷

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen an unserem Hausdressing

Fr. 12.50

Sommersalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse 🌿🍷🍷🍷

an Honig-Senf dressing, Curry-Cashewnüsse, Radieschen, Äpfel und Croûtons

Fr. 13.50

Argentinische Wildwasser Crevetten 🦞🌿

*an einem Avocado-Mangosalat, Rucola
und Focacciabrot*

Fr. 19.50

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 9.00

Curry-Bananensuppe 🍷🌿

mit Kräutersprossen

Fr. 12.00

Gazpacho mit Oliven-Bruschetta 🌿

kalte, spanische Gemüsesuppe

Fr. 13.00

Sommer-Hits

Vegetarischer Sommer

Tomaten-Basilikum Risotto

mit Mini Burrata und frittiertem Rucola

Vorspeise: Fr. 16.00

Hauptgang: Fr. 28.00

Spinat-Fetakäse-Cannelloni

mit einem Pilz-Pinienkerneragout

Fr. 28.00

Unsere Tatar-Spezialitäten

Classic Rinds-Tatar

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncini

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und

scharf, mittel oder mild gewürzt

serviert mit Butter und Brioche Toast

Rinds-Tatar „Italienisch“

mit Grana Padano, Oliven, Grappa und getrockneten

Tomaten serviert mit Focacciabrot und Butter

Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

100 g Fr. 26.00

180 g Fr. 34.00

Vegetarisches Sommertatar

mit Avocado, Fetakäse, Frühlingszwiebeln und Rucola

serviert mit jungem Blattsalat, Tomatenvinaigrette

und Focacciabrot

Fr. 24.00

aus dem See

Egliknusperli im Bierteig



gebacken mit Sauce Tartar und einem Salatteller

Fr. 38.00

Fleischgerichte

Roastbeef mit Sauce Tartar

serviert mit Pommes frites oder einem Salatteller

an unserem Hausdressing  

Fr. 34.00

250g Iberico Entrecôte bio

gebraten an Sauce Café de Paris auf getrüffelten

Rosenkohlblättern und Röstikroketten

Fr. 65.00

Schweizer Poulet

Caesar Salad mit Pouletbrust

Baby Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan

und knusprigen Speckstreifen

Fr. 32.00

*Freiämter Lachs
de Fisch vo do*

(S` hät solangs hät.)

Wohler Bachtel- Lachsfilet

gebraten auf Kefen-Cherrytomatenragout,

Safrankartoffelstock und Dill-Espuma

Fr. 45.00

Steak-Spezialitäten

Wir grillieren Ihnen die Steaks nach Ihrer bevorzugten Garstufe*
oder Sie bereiten sich die Steaks selber auf einem heissen Stein zu.

Sie entscheiden, wie viel Sie essen möchten:

Irishes Rindsfilet	à 100 g	Fr. 24.00
Reusstaler Kalbssteak	à 100 g	Fr. 21.00
Schweizer Pouletbrust	à 100 g	Fr. 13.00
Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*	à 100 g	Fr. 25.00
Wagyu Bio Schweizer Rindsribeye*	à 100 g	Fr. 45.00
Neuseeländisches Lammmentrecôte	à 100 g	Fr. 16.00
Kanadisches Pferdefilet	à 100 g	Fr. 18.00
Schweizer Schweinsfilet	à 100 g	Fr. 16.00
Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte	à 100 g	Fr. 25.00
LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*	à 100 g	Fr. 25.00

***Um die optimale Garstufe zu erhalten, empfehlen wir diese Fleischsorten ab 200 gr. zu bestellen.**

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere 3 hausgemachten Saucen:

Kräuterbutter 🍷🌿🍴, BBQ-Knoblauchsauce und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

Saisonales Gemüsebouquet 🍷		Fr. 7.00
Pommes frites, Country cuts, Krokette 🌿, Rösti oder Basmati Reis		Fr. 7.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 🍷 oder Teigwaren 🍴🍷		Fr. 7.00
Salatvariation für Steingerichte 🍷🍴🌿🍴		Fr. 8.00
Salatvariation für Tellergerichte 🍷🍴🌿🍴		Fr. 9.50

*Garstufen

bleu (rare)	Stark blutig, das Fleisch wird kurz & kräftig angebraten	(45°C)
saignant (medium rare)	Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(55°C)
à point (medium)	Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.	(62°C)
demi-anglais (medium well)	¾ durchgebraten nur noch leicht rosa	(66°C)
bien cuit (well done)	Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.	(75°C)

Linden Spezialitäten

Wiener Kalbsschnitzel

140 g zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites
Fr. 39.00

Rinds-Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli
Fr. 43.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti
Fr. 40.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes

gebraten mit Salbeibutter und Rösti
Fr. 38.00


Schweinsfilet „Taj Mahal“

Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle
Fr. 39.00

„Pouletcurry“

feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis
Fr. 29.00

Cordon bleu

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller 

Schweins-Cordon bleu

gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken
Fr. 34.00

Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken
Fr. 42.00

Schweins-Cordon bleu „Feurig“

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse
Fr. 34.00

Räumlichkeiten

Planen Sie Ihre nächste Familien- oder Firmenfeier? Wir hätten die geeigneten Räumlichkeiten.

Panorama Restaurant

Modern eingerichtetes Restaurant
mit wunderbarem Blick auf das Bünztal

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.



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.



Weinkeller

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente,
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen

Für max. 20 Personen (nur stehend)
Für Apéro und Trauungen



*Sprechen Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen, dass Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird
und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.*