

Vorspeisen, Suppen und Salate

Grüner Blattsalat im Brickteig

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten an Feigendressing

Fr. 11.50

Gemischter, marktfrischer Salat

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen an unserem Hausdressing

Fr. 12.50

Herbstsalat mit Kürbisdressing

Kürbiskernen, Feigen, Äpfeln und Croûtons

Fr. 13.50

Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof, Wohlen

mit Ei, Speck und Croûtons serviert mit Hausdressing

Fr. 14.50

Hirschtrockenfleisch Carpaccio

mit Zwetschgen, Rucola und Parmesan

Fr. 16.50

Entenlebermousse an Brioche

mit Blattspinat, Apfelchutney und altem Balsamico

Fr. 16.50

Hirschtatar mit Wachtelspiegelei

80 gr. feines Hirschfleisch mit Steinpilzen, Kürbis-Chutney, Kresse und Toast

Fr. 24.00

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 8.00

Curry-Bananensuppe

mit Kräutersprossen

Fr. 12.00

Kürbissuppe

mit Kernöl-Espuma und Serano-Chips

Fr. 13.00

Apfel-Fenchelsuppe

mit Salbeipesto

Fr. 12.00



Herbst-Hits

Vegetarischer Herbst

Herbstliches Allerlei

mit Spätzli, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing und Preiselbeerbirne

Fr. 28.00

Hausgemachte Feigen-Ricotta Ravioli

mit Baumnüssen und Salbeipesto

Fr. 28.00

Unsere Tatar-Spezialitäten

Classic Rinds-Tatar

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncinis

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

Rinds-Tatar „Französisch“

mit Trüffel, gratiniertem Ziegenkäse und Schalottenconfit

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast und Butter.

100 gr. Fr. 26.00

180 gr. Fr. 34.00

Herbstlicher See

Lachsforellenfilet gebraten

auf Kürbis-Linsenlauchragout und Salzkartoffeln

Fr. 36.00

Argentinischer Wildwasser Crevettenspiess

auf asiatischen Wirsing-Mango-Nudeln und Sesamsalz

Fr. 38.00

Wildgerichte

Rehpfeffer

mit Rotkraut, Eierschwämmli, Preiselbeerbirne und Spätzli

Fr. 42.00

Rehrücken mit Nusskruste

gebraten an Steinpilzrisotto und Wirsing-Traubengemüse

Fr. 52.00

Rehschnitzel an Holundersauce

mit Champagnerkraut und Bündnerknödel

Fr. 43.00

Wildgeschnetztes mit Steinpilzen

und Rosenkohlblättern an einer Feigenrahmsauce, Spätzli

Fr. 38.00

Filet vom jungen Wildschwein gebraten

an glasierten Marroni, Rotkraut und Trüffelkartoffelstampf

Fr. 38.00



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 gr.	Fr. 24.00
LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*	à 100 gr.	Fr. 25.00
Reusstaler Kalbssteak	à 100 gr.	Fr. 21.00
Neuseeländisches Lammentreccôte	à 100 gr.	Fr. 16.00
Kanadisches Pferdefilet	à 100 gr.	Fr. 18.00
Schweizer Schweinsfilet	à 100 gr.	Fr. 16.00
Schweizer Pouletbrust	à 100 gr.	Fr. 13.00
Amerikanisches Weide-Bisonentreccôte	à 100 gr.	Fr. 25.00
Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*	à 100 gr.	Fr. 25.00
Pata Negra Iberico Schweinshalssteak	à 100 gr.	Fr. 18.00

***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, Tartarsauce und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

Saisonales Gemüsebouquet	Fr. 7.00
Pommes frites, Country cuts, Kroketten, Rösti oder 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 gr. zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites

Fr. 39.00

Rinds-Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli

Fr. 42.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti

Fr. 40.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes

gebraten mit Schalotten-Jus und Rösti

Fr. 38.00

Schweinsfilet „Taj Mahal“

*Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle*

Fr. 38.00

„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.*