

.Vorspeisen, Suppen und Salate

Grüner Blattsalat im Brickteig 🌿

junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten

Fr. 12.00

Gemischter, marktfrischer Salat 🥬🥒🥑🥕

Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen

Fr. 14.00

Nüsslisalat vom Sonnhaldenhof, Wohlen 🌿🥑🥕

mit Ei, Speck und Croûtons

Fr. 15.00

Wintersalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse 🌿🥑🥕🥒🥑

mit Curry-Cashewnüssen, Äpfeln und Croûtons an Honig-Senf dressing

Fr. 16.00

Pazifisches Rauch-Wildlachsfilet an Kartoffel-Tätschli, 🥔🐟🥑

mit Sauerrahm und Honig-Senfsauce

Fr. 20.50

Entenleberschnitzel gebraten 🐓🥑

auf Trüffelrisotto und Apfelkompott

Fr. 20.50

Dressings zur Wahl:

Haus- 🌿🥑🥕🥒🥑, Honig-Senf- 🥑🥕, Italian- 🥑🥕 und Himbeerdressing

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 10.00

Curry-Bananensuppe 🥑🥕

mit Kräutersprossen

Fr. 13.00

Randensuppe mit Ingwer 🥑🥕

und Sauerrahm

Fr. 13.00

Winter-Hits

Winterlicher Herbst

Hausgemachte Trüffelravioli 🍷🍷🍷🍷

mit Weissweinschaum, Winterspinat und Pinienkernen

Vorspeise: Fr. 22.00

Hauptgang: Fr. 32.00

Spinat-Ricotta Cannelloni 🍷🍷🍷🍷

überbacken an Nuss-Cranberry-Crumble

Fr. 30.00

Waldpilz Fregolarisotto 🍷🍷🍷

mit confierten Cherrytomaten und Rucola

Fr. 26.00

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.

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

200 gr. Fr. 36.00

Winterlicher See & Meer

Jakobsmuscheln gebraten

an Trüffelnudeln 🍷🍷🍷🍷

vom Frichtaler Trüffel und Rucola-Haselnuss-Crumble

Vorspeise: Fr. 26.00

Hauptgang: Fr. 48.00

Bremgarter Saiblingsfilet 🍷🐟

gebraten auf Butter-Randengemüse, Salzkartoffeln
und Balsamicoperlen

Fr. 45.00

Fleischgerichte

Hausgemachter Hackbraten 🍷🍷🍷🍷

an glasierten Rüeblen, Cognacrahmsauce und Teigwaren

Fr. 36.00

Perlhuhnbrust an Morchelsauce 🍷🍷🍷🍷

auf Flower Sprouts (Kohlröschen) und Fregolarisotto

Fr. 39.00

Entenbrust gebraten 🍷🍷🍷

an Rotkraut, Orangenbittersauce, Kartoffelgratin
und Apfelchips

Fr. 40.00



**Bio Weiderind
vom Baumgartenhof
in Büttikon**

200g Rindsfilet gebraten 🍷🍷🍷🍷

an Sauce Café de Paris, Wintergemüse und Röstikroketten

Fr. 56.00

180g Weiderinds-Burger vom Biohof



im Kartoffel-Briochebun mit BBQ-Sauce,
Pommery-Senf-Mayonnaise, Rucola, Bergkäse, Coleslaw
Salat und Serrano-Rohschinken mit Country Cuts

Fr. 28.00

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. 25.00
Reusstaler Kalbssteak	à 100 g	Fr. 23.00
Schweizer Pouletbrust	à 100 g	Fr. 14.00
Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*	à 100 g	Fr. 25.00
Neuseeländisches Lammentrecôte	à 100 g	Fr. 18.00
Kanadisches Pferdefilet	à 100 g	Fr. 20.00
Schweizer Schweinsfilet	à 100 g	Fr. 17.00
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 🍷🌿🍴, Barbecue-Knoblauchsauce 🍷🍴 und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)

Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

Saisonaes Gemüsebouquet 🍷	Fr. 8.00
Pommes frites, Country cuts 🍷🌿, Kroketten 🌿, Rösti 🍷 oder Reis	Fr. 8.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 🍷 oder Teigwaren 🍷🍴	Fr. 8.00
Salatvariation für Steingerichte 🍷🍷🍷🌿	Fr. 8.00
Salatvariation für Tellergerichte 🍷🍷🍷🌿	Fr. 10.50

*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. 42.00

Rinds-Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Peperoni, Champignons und Sauerrahm mit Spätzli
Fr. 45.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti
Fr. 40.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes

gebraten mit Portwein-Schalottenjus und Rösti
Fr. 39.00


Schweinsfilet „Taj Mahal“

Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle
Fr. 40.00

„Pouletcurry“

feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis
Fr. 32.00

Cordon bleu

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller 

Schweins-Cordon bleu

gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken
Fr. 36.00

Kalbs-Cordon bleu

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken
Fr. 45.00

Schweins-Cordon bleu „Feurig“

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Bergkäse
Fr. 36.00

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.*