

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

Entenleberterriner mit Preiselbeeren-Chutney

Salatbouquet, Italiendressing und Brioche

Fr. 19.50

Wildschweinrohschinken mit Apfelkompott

Nüsslisalat und Ei

Fr. 16.50

Tagessuppe

täglich wechselnde Suppen

Fr. 8.00

Curry-Bananensuppe

mit Kräutersprossen

Fr. 12.00

Kürbissuppe

mit Kernöl-Espuma und Serano-Chips

Fr. 13.00



Herbst-Hits

Vegetarischer Herbst

Herbstliches Allerlei

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

Fr. 28.00

Pasta mit gebratenen Steinpilzen

Pinienkernen und Winterlauch

Vorspeise: Fr. 19.00

Hauptgang: 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 „Italienisch“

mit Grana Padano, Oliven, Grappa und getrockneten Tomaten serviert mit Focacciabrot und Butter

Wählen Sie zwischen 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

Bremgarter Saiblingsfilet

Sous Vide gegart auf gebratenem asiatischem Gemüsereis und Wasabischaum

Fr. 39.00

Jakobsmuscheln gebraten an Trüffelnudeln

und Rucola-Haselnuss-Crumble

Fr. 46.00

Wildgerichte

Rehpfeffer mit Eierschwämmli

dazu Rotkraut, Preiselbeerbirne und Spätzli

Fr. 42.00

Rehrücken mit Nusskruste gebraten

an Steinpilzrisotto und Wirsing-Birnengemüse à la crème

Fr. 54.00

Rehschnitzel an Trüffeljus

mit Champagnerkraut und Bündnerknödel

Fr. 44.00

Wildgeschnetztes mit Steinpilzen

und Rosenkohlblättern an Trauben-Sherrysauce und Spätzli

Fr. 38.00

Filet vom jungen Wildschwein gebraten

an glasierten Marroni, Rotkraut und Butterkartoffelstock

Fr. 39.00



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
Südafrikanisches Straussenfilet	à 100 g	Fr. 18.00
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
LUMA Beef Iberico Entrecôte*	à 100 g	Fr. 23.00

***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, Krokette, 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. 43.00

Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti

Fr. 40.00

Kalbsleber-Geschnetztes

gebraten mit Portwein-Schalottenjus 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.*