

Herzlich willkommen im Gasthaus zur Linde

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt ganz nach der Lebensphilosophie des römischen Dichters Horaz in unserem Restaurant Carpe Diem in gediegener Atmosphäre bei Kerzenschein.

Diese Lebensregel findet sich in den «Oden» (I, 11, 8) des römischen Dichters Horaz (65 vor Christi), wo es heisst:

Carpe diem quam
minimum credula postero.

«Greife diesen Tag, nimmer traue dem nächsten.»

Sie lässt sich auch mit «Nutze den Tag!» oder «Geniesse den Augenblick» wiedergeben. Dementsprechend wird sie entweder als Aufforderung zitiert, seine Zeit nicht mit nutzlosen Dingen zu vertun, oder als Rechtfertigung für eine auf Genuss und diesseitige Lebensfreude ausgerichtete Einstellung, die wenig Sinn im ängstlich-vorsorgenden Sparen und Planen für die Zukunft sieht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Gastgeber

Roswitha, Viktor & das Linde-Team

MENU

SIE KÖNNEN IHR 3-GANG MENU SELBER WÄHLEN:

>VORSPEISEN:

-NÜSSLI-SALAT MIT BIRNEN UND SBRINZ

-KÜRBISCREME MIT KERNOEL

>HAUPTGÄNGE

-RINDS-ENTRECOTE MIT STEINPILZEN
GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN

-KALBS-SCHNITZEL „ALL' LIMONE“
GEMÜSEGARNITUR UND RISOTTO

>DESSERT

-VERMICELLES MIT GEMISCHTEN BEEREN

-KÄSE-VARIATION SELECTION „ZELGER“ MIT ZUCCHETTI-SALSA

3-GÄNGE CHF 64.50

FISCHMENU

BOUILLON MIT FISCH-KLÖSSCHEN

SCHOTTISCHER RAUHLACHS „LINDE“
MIT BRATKARTOFFELN UND SAUERRAHM

FORELLENFILET POCHIERT „GRENOBLE ART“
RISOTTO VENERE

HOLUNDER-PARFAIT
MIT KIRSCHEN

4-GÄNGE CHF 75.50

VORSPEISEN

		CHF	
KALTE	NÜSSLI-SALAT MIT BIRNEN UND SBRINZ	11.00	
	SALAT-VARIATION MIT PILZEN	13.50	
	SCHOTTISCHER RAUHLACHS „LINDE“ MIT BRATKARTOFFELN UND SAUERRAHM	17.50	
	REH-CARPACCIO AN TRÜFFEL-AROMA MIT ÄPFEL UND SBRINZ	17.50	
SUPPEN	KÜRBISCREME MIT KERNÖL	9.50	
	SELLERIE-CREME MIT TRÜFFEL-AROMA	9.50	
	BOUILLON MIT FISCH-KLÖSSCHEN	9.50	
	TAGESSUPPE	7.00	
WARME	PASTA-LACHS RAUHLACHS, PEPPADEW UND KRÄUTERN	18.50	26.50
	GEBRATENER BRIE AUF TOAST MIT PREISELBEER-SAUCE	15.50	22.50
	RISOTTO MIT KURKUMA MIT STEINPILZEN UND MASCARPONE	18.50	27.50
	NUDELN MIT TRÜFFEL-AROMA GRÜNKOHL UND TOMATEN	16.00	24.00

HAUPTGERICHTE

		CHF
FISCH	ZANDERFILET GEBRATEN AUF LAUCH MIT TRÜFFEL-AROMA, PILAW-REIS	39.50
	FORELLENFILET POCHIERT „GRENOBLE ART“ MIT RISOTTO VENERE	34.50
	RIESEN-KREVETTEN AM SPIESS RISOTTO MIT MASCARPONE	39.00
	EGLIFILET „MEUNIERE“ KARTOFFELN MIT GRÜHKOHL	36.50
FLEISCH	REH-SCHNITZEL MIT BIRNEN ROTKRAUT MIT MARRONI, ROSENKOHL, SPÄTZLI	39.50
	WILDSCHWEIN-PFEFFER ROTKRAUT MIT MARRONI UND SPÄTZLI	35.50
	CORDON-BLEU VOM SCHWEIN GEMÜSEGARNITUR UND POMMES-FRITES	34.00
	RINDS-ENTRECOTE MIT STEINPILZEN GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN	42.50
	KALBS-SCHNITZEL „ALL 'LIMONE“ GEMÜSEGARNITUR UND RISOTTO	38.00
	POULETBRUST AN KRÄUTER-RAHM GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN	30.00

Herkunft: Wild, Schwein-, Kalb- und Rindfleisch, CH/EU
Olivenoel mit Trüffel-Aroma

NACHSPEISEN

CHF

KÄSE	STEINHAUSER SBRINZ GEHOBELT MIT SCHWARZEN NÜSSEN	16.50
	KÄSE-VARIATION „ZELGER“ MIT ZUCCHETTI-SALSA	AB 14.00

DESSERTS	VERMICELLES MIT GEMISCHTEN BEEREN	11.50
	GRIESS-SCHNITTE AUF ROTWEIN-ZWETSCHGEN	11.00
	HOLUNDER-PARFAIT MIT KIRSCHEN	12.50
	SCHOKOLADEN-SOUFFLE AUF HOLUNDER	13.50
	EISKAFFEE „LINDE“	10.00
	HAUSGEMACHTE SORBETS	KUGEL
	HOLUNDER, HIMBEER, APRIKOSE PASSIONS-FRUCHT UND ANANAS	