

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

Viktor Jans mit seinem Linde-Team

MENÜ

SIE KÖNNEN IHR 3-GANG MENÜ WÄHLEN

>VORSPEISEN:

-TOMATEN-SUPPE MIT OLIVEN-RAHM

-SOMMER-SALAT MIT RAUCH-LACHS-STREIFEN

>HAUPTGÄNGE:

-KALB-SCHNITZEL „MATRICIANA“
MIT NUDELN

-RINDS-ENTRECOTE MIT MARGERITA-BUTTER
GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN

>DESSERT:

-SANDDORN-PARFAIT MIT FRÜCHTEN

-ÖPFEL-CHÜECHLI MIT SCHOCO-GLACE

3-GÄNGE CHF 61.00

FISCHMENÜ

THAY-SUPPE MIT EGLIFILET

SCHOTTISCHER RAUCH-LACHS „LINDE“
MIT SAUERRAHM UND BRATKARTOFFELN

ZANDERFILET VOM GRILL
AUF MANDELSAUCE MIT SPAGHETTI

BEEREN-KROKANT IM GLAS

4-GÄNGE CHF 71.00

VORSPEISEN

CHF

KALTE	SOMMERSALAT MIT SCHINKEN-GRISSINI	9.50
	POULETSALAT AN KRÄUTERRAHM MIT EIERSCHWÄMMLI	17.50
	MELONE MIT VARIATION VON ROHSCHINKEN, SPECK UND BÜNDEFLEISCH	17.50
	SCHOTTISCHER RAUHLACHS „LINDE“ MIT SAUERRAHM UND BRATKARTOFFELN	18.50/29.00
SUPPEN	KALTE MELONEN-SUPPE MIT MINZE	9.50
	TOMATEN-SUPPE MIT OLIVEN-RAHM	9.50
	LEBERKNÖDEL-SUPPE MIT PETERLI	9.50
	THAI-SUPPE MIT POULET-STREIFEN UND SESAM	10.00
WARME	SPAGHETTI MIT PICCATA VON AUBERGINE UND ZUCCHETTI	15.50/23.50
	RISOTTO “SAN ANDREA” MIT KREVETTEN UND PEPPERONATA	24.50/37.50
	PENNE RIGATE MIT EIERSCHWÄMMLI UND BASILIKUM-PESTO	16.50/25.50

HAUPTGERICHTE

CHF

FISCH

ZANDERFILET VOM GRILL AUF MANDELSAUCE MIT SPAGHETTI	38.50
GRATINIERTES EGLIFILET AUF GEMÜSE MIT KRÄUTERREIS	39.50
FORELLENFILET MIT EIERSCHWÄMMLI UND KARTOFFELN	36.50
CREVETTEN SALTIMBOCCA AUF SAN-ANDREA-RISOTTO	39.50

FLEISCH

SCHWEINE-STEAK MIT EIERSCHWÄMMLI GEMÜSEGARNITUR UND RISOTTO	32.50
RINDS-ENTRECOTE MIT MARGERITA-BUTTER GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN	39.00
POULET-SPIESS AUF RISOTTO MIT ZITRONE	32.50
KALB-SCHNITZEL „ALLA MATRICIANA“ MIT NUDELN	36.50
FLEISCH NACH WAHL MIT KRÄUTERBUTTER GARNIERT MIT SALAT UND MELONE (RINDS-ENTRECOTE, KALB-SCHNITZEL, SCHWEINE-STEAK, POULARDEN-BRUST UND LAMM-STEAK)	

HERKUNFT: LAMM, RIND, KALB, SCHWEIN, POULET; CH, NZ
FISCH UND MEERESFRÜCHTE; CH / EU UND ASIEN

NACHSPEISEN

CHF

KÄSEVARIATION SELECTION „ZELGER“ MIT RHABARBER-CHUTNEY	13.50-
STEINHAUSER SBRINZ GEHOBELT MIT BÄRLAUCH-PESTO	13.50-
EISKAFFEE „LINDE“	10.00
KIRSCHEN IM ROTWEIN MIT VANILLE-GLACE	11.50
CREMA CATALANA MIT FRÜCHTEN	11.50
ÖPFEL-CHÜECHLI MIT SCHOCO-GLACE UND RAHM	11.50
SANDORN-PARFAIT MIT FRÜCHTEN UND BEEREN-SAUCE	12.00
BEREEN-KROKANT IM GLAS	11.50
HAUSGEMACHTE SORBET:	KUGEL 4.50
PASSIONSFRUCHT, ORANGE, CHRIESI ERDBEEREN, ANANAS UND HIMBEER	