

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

MENÜ

SIE KÖNNEN IHR 3-GANG MENÜ WÄHLEN

>VORSPEISEN:

- BOUILLON MIT PILZ-NOCKEN
- SOMMER-SALAT MIT EIERSCHWÄMMLI

>HAUPTGÄNGE:

- LAMM-VARIATION
GEMÜSEGARNITUR UND RISOTTO MIT CURCUMA
- RINDS-ENTRECOTE MIT WALNUSS-BUTTER
GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN

>DESSERT:

- ANANAS-KOKOS-PARFAIT AN BEERENSAUCE
- CAMEL-CHÖPFLI MIT FRÜCHTEN

3-GÄNGE CHF 61.00

FISCHMENÜ

RUCCOLA-CREME MIT WALNUSS-RAHM

SCHOTTISCHER RAUCH-LACHS „LINDE“
MIT SAUERRAHM UND BRATKARTOFFELN

GEBRATENES ZANDERFILET
AUF EIERSCHWÄMMLI MIT PILAW-REIS

WEISSES SCHOGGI-CHÜECHLI MIT SCHOGGI-GLACE

4-GÄNGE CHF 75.00

VORSPEISEN

		CHF
KALTE	SOMMER-SALAT MIT EIERSCHWÄMMLI	10.00
	TOMATEN-SALAT MIT MOZZARELLA UND NEKTARINEN	14.50
	MELONE MIT ROHSCHINKEN RUCCOLA UND PEPPADEW	16.50
	KALTES SIEDFLEISCH AN BÄRLAUCH-VINAIGRETTE	12.50
SUPPEN	KALTE GURKEN-SUPPE MIT DILL UND KNOBLAUCH-BROT	9.50
	BOUILLON MIT PILZ-NOCKEN	9.50
	RUCCOLA-CREME MIT WALLNUSS-RAHM	9.50
	BOUILLON MIT LEBERKNÖDEL UND PETERLI	9.50
WARME	GRILLIERTE AUBERGINE MIT KREVETTEN UND KRÄUTERSAUCE	21.50/38.50
	NUDELN MIT EIERSCHWÄMMLI TOMATEN UND SBRINZ	17.50/24.50
	RISOTTO VENERE MIT ZUCCHETTI UND TOMATEN	16.50/23.50
	PASTA-LACHS MIT PEPPADEW UND BASILIKUM	18.50/26.50

HAUPTGERICHTE

CHF

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET AUF EIERSCHWÄMMLI MIT PILAW-REIS	38.50
POCHIERTES EGLIFILET AUF BASILIKUM-SAUCE MIT RISOTTO VENERE	39.50
RIESEN-KREVETTEN MIT PENNE „AGLIO-OGLIO“	39.50

FLEISCH

POULET-BRUST MIT EIERSCHWÄMMLI GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN	32.50
RINDS-ENTRECOTE MIT WALLNUSS-BUTTER GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN	39.00
CORDON-BLEU GEMÜSEGARNITUR UND POMMES FRITES	34.00
SCHWEINE-STEAK „ALLA MATRICIANA“ PENNE MIT RUCCOLA	30.00
LAMM-VARIATION GEMÜSEGRNITUR UND RISOTTO MIT CURCUMA	38.50
FLEISCH NACH WAHL MT KRÄUTERBUTTER GARNIERT MIT SALAT UND MELONE	

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

NACHSPEISEN

CHF

KÄSE	KÄSEVARIATION SELECTION „ZELGER“ MIT ZWETSCHGEN-CHUTNEY	AB	13.50
	STEINHAUSER SBRINZ MIT PEPPADEW		15.50
DESSERTS	EISKAFFEE „LINDE“		10.00
	ANANAS-KOKOS-PARFAIT AN BEEREN-SAUCE		13.50
	CARAMEL-CHÖPFLI MIT FRÜCHTEN		11.50
	WEISSES SCHOGGI-CHÜECHLI MIT SCHOGGI-GLACE		13.50
	SORBET-VARIATION MIT FRÜCHTEN		12.00
SORBETS	HAUSGEMACHTE SORBETS:	KUGEL	4.50
	PASSIONSFRUCHT, KIRSCHEN, APRIKOSE ANANAS UND HIMBEER		

ALLES INKL. 7.7% MWST.