

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 UND ROSWITHA MIT IHREM TEAM

MENU

SIE KÖNNEN IHR 3 GANG MENÜ SELBST WÄHLEN

>Vorspeisen:

-NÜSSLISALAT MIT ALPKÄSE
UND OBST

-LEBERKNÖDELSUPPE „LINDE“

>Hauptgänge:

-WILDSCHWEIN-GESCHNETZELTES
MIT STEINPILZEN UND WILDGARNITUR

-RINDSENTRECÔTE MIT KNOBLAUCH
GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN

>Dessert:

-KÄSEVARIATION SELEKTION „ZELGER“
MIT ZWETSCHGEN-CHUTNEY

-SCHOKOLADENKUCHEN AUF BEEREN
MIT FRÜCHTEN

CHF 60.--

FISCHMENU

FISCHSUPPE „LINDE“

WINTERSALAT
MIT RAUHLACHS-STREIFEN

ZANDERFILET GEBRATEN
MIT STEINPILZEN UND RISOTTO „VENERE“

DATTEL-BONBON MIT SAUERRAHM-GLACE

CHF 72.--

VORSPEISEN

CHF

KALTE	SCHOTTISCHER RAUHLACHS „LINDE“ MIT SALATBOUQUET UND BRATKARTOFFELN	17.50	
	NÜSSLISALAT MIT ALPKÄSE UND OBST	10.00	
	WINTERSALAT MIT RAUHLACHSSTREIFEN UND MANDELN	13.50	
	RANDENSALAT MIT ÄPFEL UND MEERRETTICH	9.00	
SUPPEN	KÜRBISCREME MIT APFEL-RAHM	9.50	
	LAUCHCREME MIT SPECK	9.50	
	LEBERKNÖDEL „LINDE“	9.50	
	TAGESSUPPE	7.00	
WARME	RISOTTO „VENERE“ MIT BLACKTIGER-KREVETTEN UND WIRSING	25.50	39.50
	PASTA MIT KÜRBIS UND SPECK	15.50	24.50
	NUDELN AN PEPERONATA MIT CHILI UND FETA KÄSE	15.50	24.50

HAUPTGERICHTE

CHF

FISCH	EGLIFILET POCHIERT AN MOSCATO-SAUCE MIT PILAW-REIS	36.50
	ZANDERFILET GEBRATEN MIT STEINPILZEN UND RISOTTO „VENERE“	39.50
	FORELLENFILET GEBRATEN AUF SPECK-KRAUT MIT SPÄTZLI	35.00
	PASTA-LACHS MIT PEPPADEW UND WIRSING	25.50
FLEISCH	POJARSKI-STEAK AN RAHMSAUCE GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN	30.00
	WILDSCHWEIN-PFEFFER MIT WILDGARNITUR	35.50
	WILDSCHWEIN-GESCHNETZELTES MIT STEINPILZEN UND WILDGARNITUR	37.50
	SCHWEINS-CORDONBLEU „URI“ GEMÜSEGARNITUR UND POMMES FRITES	34.00
	POULETBRUST IM SPECK MIT PILAW-REIS	27.50
	RINDS-ENTRECÔTE MIT KNOBLAUCH GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN	39.00

Wild EU, Geflügel und Fleisch CH

NACHSPEISEN

CHF

KÄSEVARIATION
MIT ZWETSCHGEN-CHUTNEY 14.00

STEINHAUSER SBRINZ GEHOBELT
MIT SCHWARZEN NÜSSEN 16.50

DATTEL-BONBON
MIT SAUERRAHM-GLACE 15.00

PARFAIT-VARIATION
AUF GEBRATENEN ÄPFELN 12.50

RUM-ZWETSCHGEN
MIT VANILLEGLACE 12.50

SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN
AUF BEEREN, MIT FRÜCHTEN 12.50

EISKAFFE „LINDE“ 10.00

HAUSGEMACHTE SORBETS KUGEL 4.50

PASSIONSFRUCHT, ORANGE, ANANAS
HOLUNDER UND HIMBEER