

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 UND MIT IHREM TEAM

MENU

SIE KÖNNEN IHR 3 GANG MENÜ SELBST WÄHLEN

>Vorspeisen:

-NÜSSLI-SALAT
MIT FETA UND CROÛTONS

-KÜRBISCREME MIT KERNÖL

>Hauptgänge:

-PASTETLI MIT POULET UND STEINPILZEN
GEMÜSEGARNITUR

-RINDSENTRECÔTE MIT TRÜFFEL-AROMA-BUTTER
GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN

>Dessert:

-KÄSEVARIATION SELEKTION „ZELGER“
MIT SENF-FRÜCHTEN

-SCHWARZWÄLDER-PARFAIT
MIT LINDE-KIWIS

3-GÄNGE CHF 62.50

FISCHMENU

FISCHSUPPE „LINDE“

NÜSSLI-SALAT
MIT RAUHLACHS-STREIFEN

EGLIFILETS POCHIERT
AUF PEPPADEW-SAUCE, MIT RISOTTO VENERE

KARAMELL-KÖPFLI MIT FRÜCHTEN UND RAHM

4-GÄNGE CHF 70.00

VORSPEISEN

			CHF
KALTE	SCHOTTISCHER RAUHLACHS „LINDE“ MIT MAIS-KROKETTE		17.50
	NÜSSLI-SALAT MIT FETA UND CROÛTONS		11.00
	CARPACCIO VOM SAISON-GEMÜSE AN VINAIGRETTE, MIT SBRINZ UND SPECK		15.50
	SIEDFLEISCH-SALAT MIT BERGKÄSE UND MEERRETTICH		14.50
SUPPEN	KÜRBISCREME MIT KERNÖL		9.50
	ZWIEBEL-LAUCH-SUPPE MIT SPECK-CHIP		9.50
	BOUILLON MIT POULET-STREIFEN UND GEMÜSE		9.50
	TAGESSUPPE		7.00
WARME	RISOTTO MIT TRÜFFELÖL MIT GEBACKENEM KÄSE UND LAUCH	18.50	27.50
	NUDELN MIT PETERLI RIESEN-KREVETTEN UND KÄSE-CHIPS	22.50	35.00
	PASTA-LACHS MIT PEPPADEW UND CURCUMA	18.50	26.50
	ÄLPLER-PENNE MIT WIRZ UND SPECK	15.50	22.50

HAUPTGERICHTE

CHF

FISCH

EGLIFILET POCHIERT
AUF PEPPADEW-SAUCE
RISOTTO VENERE 36.50

ZANDERFILET GEBRATEN
AUF LAUCH UND SPECK
KARTOFFELN 39.50

FORELLENFILET GEBRATEN
AUF RANDEN-MEERRETTICH-SAUCE
PILAW-REIS 35.00

FLEISCH

WILDSCHWEIN-PFEFFER
MIT ROTKRAUT, MARRONI UND SPÄTZLI 35.50

HACK-TÄTSCHLI VOM WILD
GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN 35.50

SCHWEINS-CORDONBLEU
GEMÜSEGARNITUR UND POMMES FRITES 34.00

PASTETLI MIT POULET UND STEINPILZEN
GEMÜSEGARNITUR 30.00

RINDS-ENTRECÔTE
MIT TRÜFFEL-AROMA-BUTTER
GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN 39.00

SCHWEINE-STEAK
AN GRÜNER PFEFFER-SAUCE
GEMÜSEGARNITUR UND RISOTTO 30.00

Herkunft: Wild, Schwein-, Kalb-, Poulet- und Rindfleisch, CH, EU
Fisch, CH, EU/ Krustentiere Asien
Olivenöl mit Trüffel-Aroma
Informationen über Zusatzstoffe und Allergene,
erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

NACHSPEISEN

CHF

KÄSE

KÄSEVARIATION MIT SENF-FRÜCHTEN	AB 14.50
STEINHAUSER SBRINZ GEHOBELT MIT SCHWARZEN NÜSSEN	16.50

DESSERTS

SCHWARZWÄLDER-PARFAIT MIT LINDE-KIWIS	12.50	
ZWETSCHGEN-KOMPOTT IM OFEN ÜBERBACKEN, MIT VANILLE-GLACE	12.50	
KARAMELL-KÖPFLI MIT FRÜCHTEN UND RAHM	11.50	
EISKAFFE „LINDE“	10.00	
HAUSGEMACHTE SORBETS	KUGEL	4.50
PASSIONSFRUCHT, APRIKOSE, ANANAS HOLUNDER UND HIMBEER		

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST