

# 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:**

- HERBSTSALAT MIT PILZEN, OBST UND CROUTONS

-KÜRBISCREME MIT KERNOEL

**>HAUPTGÄNGE**

- ENTRECOTE „CHEF“

GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN

-REHSCHNITZEL AN PREISELBEERSAUCE

ROSENKOHL, ROTKRAUT MIT MARRONI, SPÄTZLI

**>DESSERT**

-VERMICELLES MIT FRÜCHTEN UND RAHM

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

3-GÄNGE CHF 64.50

# FISCHMENU

---

BOUILLON MIT FISCH-KLÖSSCHEN

\*\*\*

RAUHLACHS-VARIATION „LINDE“

MIT BRATKARTOFFELN UND SAUERRAHM

\*\*\*

ZANDERFILET GEBRATEN

AUF FENCHEL, MIT PILAW-REIS

\*\*\*

TORRONE PARFAIT MIT FRÜCHTEN UND

SCHOKOLADE

4-GÄNGE CHF 75.50

## VORSPEISEN

---

		CHF	
<b>KALTE</b>	RAUHLACHS VARIATION «LINDE» MIT KARTOFFELN	18.00	
	HAUSTERRINE MIT CUMBERLAND-SAUCE WALDORF-SALAT	16.50	
	GETROCKNETE ENTENBRUST MIT ROTKRAUT-SALAT	16.50	
	HERBSTSALAT MIT PILZEN OBST UND CROUTONS	13.50	
<b>SUPPEN</b>	KÜRBISCREME MIT KERNÖL	9.50	
	PILZENCREME MIT FETA-BRUSCHETTA	9.50	
	KREVETTEN MIT WIRSING	11.50	
	TAGESSUPPE	8.50	
<b>WARME</b>	PASTA MIT PILZEN UND GEMÜSE	15.50	23.50
	ROTWEIN-RISOTTO MIT KÜRBIS	15.50	23.50
	GEISSKÄSE WINZER-ART MIT SPÄTZLI UND GEMÜSE	16.00	24.00

## HAUPTGERICHTE

---

<b>FISCH</b>	KREVTETEN MIT SPAGHETTI	39.50 <sup>CHF</sup>
	ZANDERFILET GEBRATEN AUF FENCHEL, MIT PILAW-REIS	38.50
	EGLIFILET AN TOMATEN-OLIVENSAUCE GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN	38.50
<b>FLEISCH</b>	REH-PFEFFER ROTKRAUT MIT MARRONI UND SPÄTZLI	35.50
	CORDON-BLEU GEMÜSEGARNITUR UND POMMES-FRITES	34.50
	REHSCHNITZEL AN PREISELBEERSAUCE ROSENKOHL, ROTKRAUT MIT MARRONI, SPÄTZLI	39.50
	ENTRECOTE „CHEF“ GEMÜSEGARNITUR UND BRATKARTOFFELN	42.50
	POULARDENBRUST „JÄGER ART“ GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN	35.00

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

## NACHSPEISEN

---

CHF

<b>KÄSE</b>	STEINHAUSER SBRINZ GEHOBELT MIT PEPPADEW	15.50
	KÄSE-VARIATION „ZELGER“ FRÜCHTE-CHUTNEY	AB 14.00

<b>DESSERTS</b>	VERMICELLES MIT FRÜCHEN UND RAHM	11.50
	TORRONE PARFAIT MIT FRÜCHTEN UND SCHOKOLADE	12.50
	FRÜCHTETELLER MIT SORBET (NACH WAHL)	12.50
	EISKAFFEE „LINDE“	10.00
	TAGESDESSERT	

**HAUSGEMACHTE SORBETS** KUGEL 4.50

HOLUNDER, HIMBEER, TRAUBE  
PASSIONS-FRUCHT UND ANANAS