

Restaurant
Zur Linde
Familie Schenk

Menu Vorschläge

Restaurant zur Linde
3273 Kappelen

Telefon: 032 392 12 42
www.linde-kappelen.ch
mail: info@linde-kappelen.ch

Werte Gäste!

Gerne Verwöhnen wir Sie, an Ihrem Anlass bei uns
in einem gemütlichen Ambiente!

Sei es ein Geburtstagsfest, eine Verlobung, eine
Hochzeit, eine Konfirmation oder ein Jubiläum...

Für Ihr Fest haben wir folgende Räumlichkeiten
zur Auswahl:

Linde Stübli	20 Sitzplätze
Hornusser Stube je nach Bankettgestaltung	35-50 Sitzplätze
Restaurant	20 Sitzplätze
Gartenterrasse und Kinderspielplatz	50 Sitzplätze
Wintergarten je nach Bankettgestaltung	25-45 Sitzplätze
Sommerpavillon je nach Bankettgestaltung	25-35 Sitzplätze

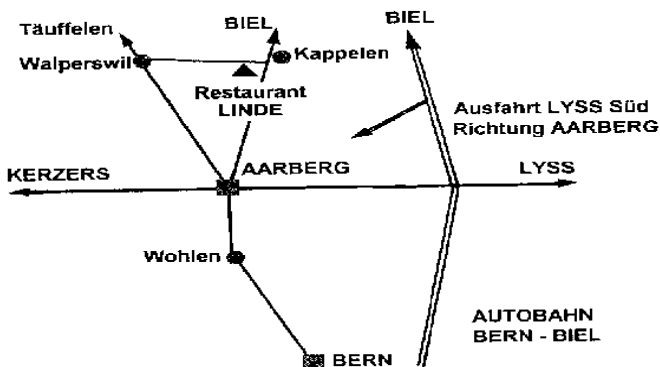
Für die kleinen Gäste bieten wir unser Spielzimmer
an, welches immer Spielbereit ist!

**Diese Menüvorschläge sind
für Gruppen ab
15 Personen und es gilt ein Menü
pro Anlass!**

Für spezielle Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, Sie dürfen sich bei uns zu unseren Öffnungszeiten gerne bei uns melden. Somit können wir zusammen Ihre Wünsche, welche wir Ihnen gerne erfüllen, besprechen.
So wird Ihr Fest unvergesslich bleiben!

Ihre Tisch Deko machen wir mit Hauseigenen Blumen, wenn Sie jedoch ein Gesteck möchten arbeiten wir mit Blumengeschäften aus der Region zusammen, welches Ihrem Budget entspricht.

Kappelen erreichen Sie gut an der Hauptstrasse zwischen Aarberg und Biel.
Parkplätze sind vorhanden.



Menu Vorschläge gelten bis 31.12.2025
Änderungen des Angebotes, sowie
Preisanpassungen werden vorbehalten!

Apéro

Salziges, Pommes Chips, Nüssli 2.20

Warme kleine Snacks gemischt 6

Gemüsestengeli mit Dipsaucen 6

Hausgemachte Speck-Züpfle 2

Diese Preise verstehen sich pro Person

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Ei	6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	6.50
Suppe nach Saison	11.00
Tomatensuppe mit Rahm	11.00
Weissweinsuppe	11.00

Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	11.00
Nüssli Salat mit Ei (Saison)	12.50
Nüssli Salat mit Speck und Ei (Saison)	13.50

Kalte Vorspeisen

Melonen mit Rohschinken (Saison)	18.50
Rassiges Rinds-Tatar 100gr., mit Toast und Butter serviert	22.00

Hauptgänge

Menu 1

Saftiger **Rinds-** und **Schweinsbraten**
garniert mit frischem Saison Gemüse
dazu servieren wir Kartoffelgratin „Regula“

32

Inkl. Nachservice



Menu 2

Zartes **Schweinssteak** an Sauce nach Wahl
Gemüsebouquet von frischem Saison Gemüse
dazu servieren wir knusperige
Pommes-Croquetten und Pommes-frites

35

Inkl. Nachservice



Menu 3

Schweinsrahmschnitzel „à la mode du Chef“
dazu feine Butternüdeli
garniert mit einer Rahmpfirsich

28

Inkl. Nachservice



Menu 4

Gut gelagertes **Rinds-Entrecôte**
zubereitet nach Ihrem Wunsch
mit Café de Paris
garniert mit einem Bouquet frischem Saison Gemüse
dazu Pommes-Croquetten und Pommes-frites

56

Inkl. Nachservice



Menu 5

Saftiges **Kalbssteak**
an chüschtiger Morchelrahmsauce
dazu servieren wir Butternüdeli und
Pommes-Croquetten

52

Inkl. Nachservice



Menu 6

Fein zubereitetes **Schweinsgeschnetzeltes**
nach Zürcherart
dazu servieren wir Reis oder Nüdeli

27

Inkl. Nachservice



Menu 7

Saftiges **Ross-Entrecôte**
zubereitet nach Ihrem Wunsch
auf reichhaltigem Salatteller oder
Gemüsebouquet von frischem Saison Gemüse
dazu knusprige Pommes-frites

44.50

Inkl. Nachservice



Menu 8

„**Suure Mocke**“ das Essen
für den Kenner und Geniesser
dazu einen herzhaften Kartoffelstock
nach Grossmutter's Art

29

Inkl. Nachservice



Menu 9

Butterzartes **Schweinsfilets**
an Pilzrahmsauce
Gemüsebouquet nach Art des Hauses
dazu servieren wir Nüdeli oder Pommes Croquettes

37

Inkl. Nachservice



Menu 10

Super zarte Rindshuft (**Rumpsteak**)
mit Cafè de Paris
garniert mit frischem Saison Gemüse
dazu Pommes Croquettes und Pommes Frites

46

Inkl. Nachservice



Menu 11

„**Gespickter Rindsbraten**“
das Essen für den Kenner
dazu einen herzhaften Kartoffelstock nach
Grossmutter's Art

31

Inkl. Nachservice



Menu 12

Feuer-Spiess



Der gediegene Festschmaus

Zarte Ross- und Rindsfleischstücke am Spiess

Dazu servieren wir Butter-Reis oder knusprige
Pommes-frites angerichtet mit hausgemachten,
verschiedenen Saucen

Ross- und Rindfleisch 52

Nur Rindfleisch 55

Vier gut bestückte Spiesse sind in diesem Preis
inbegriffen, jeden weiteren der Sie nachbestellen,
verrechnen wir Ihnen

mit 6 pro Spiess. Nur Rindfleisch 8

Menu 13

Les trois filets

1er et 2ème

Butterzartes **Schweinsfilet** an Pilzrahmsauce
saftiges **Rindsfilet** an Café de Paris
Bouquet mit frischem Saison Gemüse
Pommes-Croquetten

56



3ème

Zartes Kalbsfilet
serviert an rassiger Curryrahmsauce
dazu servieren wir Trockenreis
mit Früchten garniert

70



Menu 14

Hausgemachtes Cordon-Bleu

Nur mit Pommes Frites

31

Mit Pommes Frites und Gemüse

38

Inkl. Nachservice



Menu 99

Ihr Wunsch Menü!

Und Ihre Notizen:

RACLETTE UND DIVERSE FONDUE



ab 2 Personen

à discrétion

Kappeler Raclette Käse und Fondue
aus unserer Dorfchäsi
mit Gschwelkti, Salzgurken, Silberzwiebeli
und Thé

Käse Fondue pro Person 27

Raclette pro Person 29

Fondue Chinoise pro Person 52

Fondue Bourguignonne pro Person 58

mit verschiedenen Saucen, Früchten und
Beilagen nach Wahl
als Vorspeise ein kleiner gemischter Salat

Desserts

Vacherin Glace Hausgemacht	9.80
Gebrannte Cremé	8.50
Schwarzwälder Torte	8.50
Hausgemachtes Parfait	9.80
Hausgemachtes Lauwarmes Schoggiküchlein, und Vanille Glace serviert	11.00

Weitere Auswahl
auf unserer reichhaltigen Dessertkarte

Wir hoffen Sie mit diesen Menu
Vorschlägen
Gluschtig gemacht zu haben!
Es freut sich auf Sie
Familie Schenk und das Linde Team!

Gerne erzählen wir Ihnen etwas über
die Geschichte der Linde.

Im Jahre 1997 als Yvonne und Beat Schenk auf der Suche
nach einer Wirtschaft waren, machte Sie der lieben Götti
Otto auf die Linde in Kappelen aufmerksam.

Sie verliebten sich sofort in die Tradition, welche dieses
Restaurant mit sich brachte.

Mit der zweijährigen Tochter Susanne an der Hand und
Isabelle in den Armen, haben Yvonne mit Isabelle H. &
Myrtha im Service, sowie Beat mit seinen Schwestern
in der Küche gestartet.

Gerne denkt, dass Wirte Paar an die Zeiten zurück und
an die witzigen Geschichten,
die am Stammtisch geschrieben wurden.

Heute sind die Töchter mit im Betrieb.

Mit Stolz sagen Yvonne und Beat das Sie einen Familien
Betrieb mit Tradition führen und Sie gerne zu diesen
unvergesslichen Augenblicken einladen möchten!



Hier erhältlich

*Speziell zubereitete Salatsauce
für den Genuss
zu Hause*

Hausgemachte
French-Dressing



1 Liter CHF 11
½ Liter CHF 6.50