

*Restaurant*  
**Zur Linde**  
*Familie Schenk*

## **Menu Vorschläge**

Restaurant zur Linde  
3273 Kappelen

Telefon: 032 392 12 42  
[www.linde-kappelen.ch](http://www.linde-kappelen.ch)  
mail: [info@linde-kappelen.ch](mailto: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

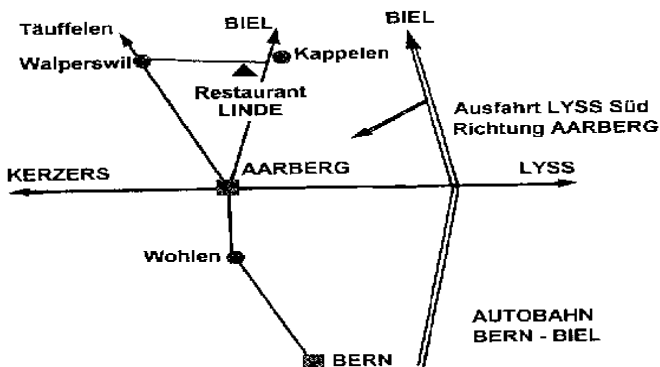
Für die kleinen Gäste bieten wir unser Spielzimmer  
an, welches immer Spielbereit ist!

**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 31.12.2024**  
**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 47

**Fondue Bourguignonne** pro Person 56

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	10.50

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