

Suppen und Salate

Suppen:

Suppe des Tages	6.00
Bouillon nature	6.00
Bouillon mit Ei	6.50
Hausgemachte Weissweinsuppe	11.00

Salate:

Knackiger grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	11.00

Die Salate sind auch als Zwärgli Salat erhältlich

Unsere hausgemachten Salatsaucen sind:
Das sämige French-Dressing
oder
die geschmacksvolle italienische Salatsauce

Vorspeisen:

Goldbraun frittierte Zanderfilets im Bierteig,
dazu servieren wir Tartarsauce nach Rezept des Hauses
Als Vorspeise 18.50

Rassiges, hausgemachtes Rinds-Tatar
Verfeinert mit einem Schuss Whisky, Calvados oder Cognac
mit warmem Toast und Butter 22.00

Als Hauptgang 43.00

Der gediegene Festschmaus

„Dr Linde Fűrspiess“



Zarte Ross- und Rindfleischstücke 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 den Sie nachbestellen, verrechnen wir Ihnen mit 6.00 pro Spiess. Nur Rindfleisch 8.00

Linde Klassiker

Zartes Ross Entrecôte

Auf reichhaltigem Fitness-Teller oder Gemüseteller serviert
dazu Pommes-Frites

44.50

Ross Stroganoff

Zarte Rossfleischstreifen an rassiger Paprikarahmsauce
dazu Butter-Reis oder Butternüdeli

43.50

Rinds-Filetgoulasch Stroganoff

dazu Butternüdeli oder Reis

47

Bourguignon-Filet-Steak

Saftiges Rindsfilet mit verschiedenen raffiniert gewürzten Saucen,
dazu knusprige Pommes-Frites

53

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu

nur Pommes-Frites

31

mit Pommes-Frites und Gemüse

38

Metzger Cordon Bleu

gefüllt mit gebratenem Speck, «Kalbsbrät» von Detligen & Emmentaler
Käse

Nur mit Pommes-Frites

34

Mit Gemüse und Pommes-Frites

41

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce & Butternüdeli

28

Die Preise sind inklusive des aktuellen Mehrwertsteuersatzes

Kappeler Schnitzel

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites

27

Linde Filets

Zarte Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
mit Butternüdeli serviert

37.50

Buurebratwurst

Zwiebelsauce und Rösti

26

Chicken Curry „Bombay“

Pouletstreifen an rassisiger Curry-Rahmsauce,
serviert im Reiring, ausgarniert mit gebratenen Früchten

31

Pouletbrüstli à la mode du Chef

Gebratenes Pouletbrüstli an sämiger Kräuterrahmsauce
mit verschiedenen Salaten gluschtig garniert

31

Musik Teller

Zander goldbraun im Bierteig frittiert,
hausgemachte Tartar-Sauce auf Fitness-Teller serviert

35

Frischer Zander

mit Mandelbutter und Reis serviert

35

Gemüsebeilage

9

Kalte und warme Speisen herzhafte und gut!

Schenkteller

Bauernwurst, Speck, Schinken, Salami
und Trockenfleisch gluschtig garniert

22

Bauernwurst-Teller

Chüstige KÜchengeräucherte Bauernwurst
kalt aufgeschnitten und liebevoll ausgarniert

18

Wurstsalat

Nature 15.50

Reichhaltig ausgarniert 19

Wurst-Käse Salat

Nature 17.50

Reichhaltig ausgarniert 21

Ochsenmaulsalat

Nature 16

Reichhaltig ausgarniert 19.50

Pouletflügeli

Portion 6stk. 14

1stk. 2.50

Für Fleischlose Geniesser

Pilzschnitte „Försterart“

Waldpilze an sämiger Rahmsauce auf getoastetem,
mit Weisswein nappiertem Brot

25.50

Gemüse- Schnitzel

Gemüse- Schnitzel, serviert auf einem
reichhaltigen Salatteller serviert

26.50

Früchte-Curry

Früchte an rassiger Curry-Rahmsauce,
im Reisring serviert

28.50

Frühlingsrollen

Frühlingsrollen, serviert auf einem reichhaltigen Salatteller

26

Rösti

Knusprige Rösti mit zwei Spiegeleiern serviert

21.50

Salatteller

Reichhaltiges Salatteller mit Ei aus garniert

23

Gemüseteller

Diverse gartenfrische Saisongemüse vom Seeland

27