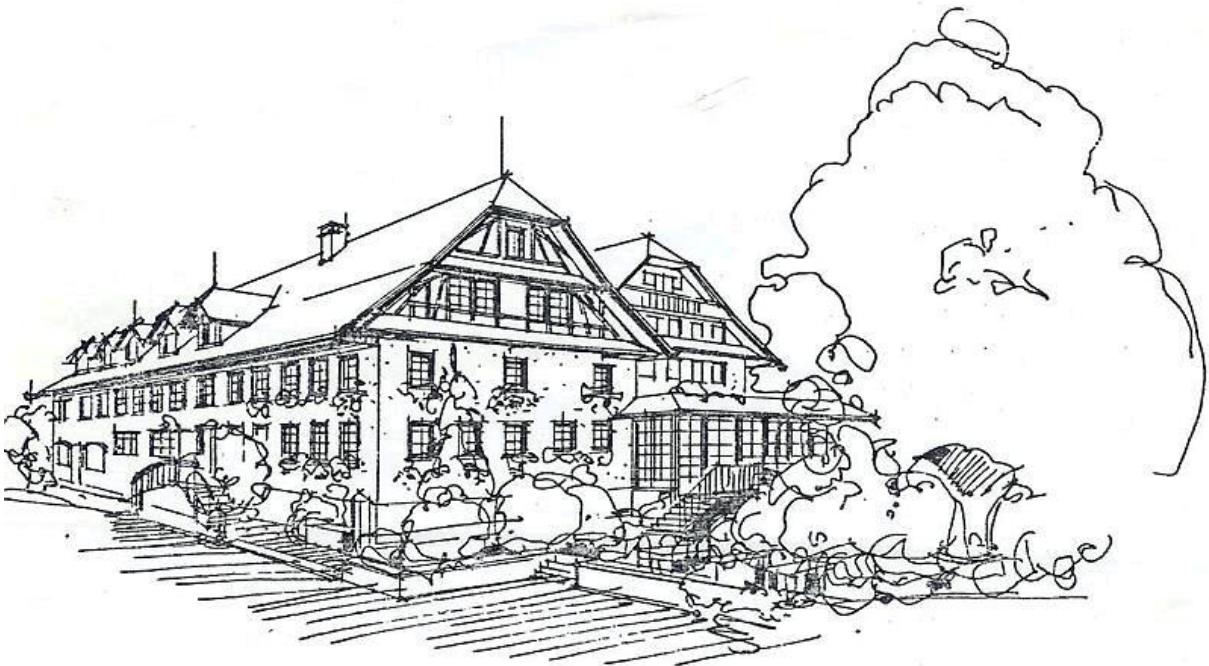


MENÜVORSCHLÄGE FÜR GESELLSCHAFTEN

Landhotel Linde, 5442 Fislisbach
Familie Schibli
Telefon 056 493 12 80 / Fax 056 493 27 33

www.linde-fislisbach.ch



Landhotel Linde Fislisbach

LANDHOTEL LINDE FISLISBACH

Sarah Pente und Felix Schibli mit Corinne Schibli und Isabelle Utiger-Schibli
Tel. 056 493 12 80
www.linde-fislisbach.ch

- Gemütliche Gaststube
 - Zehnten-Saal bis 80 Pers.
 - Lindenstube bis 25 Pers.
 - Klosterstube bis 40 Pers.
 - Gartenwirtschaft
 - Unsere trendige **bar**linde
 - 38 moderne oder historische Hotelzimmer
- } 120 Pers.

Danke, dass Sie unser Haus für Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen. Mit dieser Dokumentation möchten wir dazu beitragen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird. Auf unsere Erfahrung und das eingespielte Team in Küche, Service und Hotel können Sie sich voll und ganz verlassen.

Nehmen Sie sich Zeit beim Auswählen der Gerichte.
Falls Sie ihre bevorzugten Speisen nicht auf den folgenden Seiten finden, dann sind wir gerne bereit auf persönliche Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menü zusammenzustellen.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen.
Individuelle Wünsche – etwa von Vegetariern oder Allergikern – erfüllen wir gerne vor Ort.

Apéritif

Ein schöner Apéritif stimmt Ihre Gäste positiv und überbrückt allfällige Wartezeiten auf noch nicht eingetroffene Gäste. Nebst einem kreativen Angebot an Getränken und kleinen Häppchen, kann die Umgebung zu einer guten Atmosphäre beitragen: Bei schönem Wetter servieren wir Ihren Apéritif gerne in unserem schönen Hotelpark, bei Schlechtwetter in der **bar**linde. Ein Glas Champagner oder Weisswein gibt Ihrer Party von Anfang an Schwung und Stimmung.

Folgende Weine eignen sich hervorragend als Apéritif:

Schinzacher „Saphir“ Riesling Silvaner	42.–
Remiger Sauvignon blanc	49.–
Sancerre Comte La Fond, Loire	59.–
Riesling Sepp Moser, Kremstal, Österreich	54.–
Champagne –„Esprit“, Henri Giraud	90.–
Cortisecco, Schweizer Schaumwein vom Genfersee	55.–

Apéritif-Zutaten:

Käseküchlein	3.– pro Stück
Schinkengipfeli	2.– pro Stück
Blätterteiggebäck	2.50 pro Stück
Cruditée, rohes Gemüse mit Dipsaucen	2.50 pro Person
Gebackene Riesencrevetten mit Chillisauce	3.– pro Stück
Mini-Frühlingsrolle mit süßsaurer Sauce	2.50 pro Stück
Gebrochener Parmesan	Preis nach Aufwand
Kleine Antipastiauswahl	3.50 pro Person
Tomatenmousse auf Sesamcracker (Sommer)	2.– pro Stück
Chips, Nüssli, Salzstängeli	Preis nach Aufwand

Kalte Vorspeisen und Salate

Vitello Tonnato	17.–
Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola	17.–
Tomatenmousse mit gebratenen Riesencrevetten	17.–
Quiche Lorraine mit kleinem saisonalen Salat	16.–
Crevettencocktail mit Toast und Butter	16.–
Geräucherter Schottischer Lachs mit Meerrettichfrischkäse Toast und Butter	16.–
Bunter Blattsalat	9.–
Roher Randensalat mit Meerrettich und Apfel an feiner Vinaigrette	10.–
Gemischter Salat	10.–
Spinatsalat mit Äpfeln, Meerrettich und Avocado an Senfsauce	13.–
Saisonsalat mit sautierten Pilzen	14.–
Saisonsalat mit gebratenen Riesencrevetten	16.–
Saisonsalat mit gerösteten Kernen	10.–
Saisonsalat mit gebratenen Poulet- und Speckstreifen	14.–
Saisonsalat mit Wollsaulandrauchschinken	16.–

Warme Vorspeisen und Suppen

Ricotta-Ravioli mit gebratenem Gemüse	16.–
Filet vom Loup de mer gebraten auf italienischem Ofengemüse mit Tomatencoulis und Basmatireis	18.–
Sautiertes Filet vom einheimischen Saibling auf asiatischem Gemüse mit roter Currysauce	18.–
Hausgemachte Tagliatelle mit Sauce oder Zutaten nach Ihrer Wahl	15.–
Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen (saisonal)	15.–
Consommé mit Einlage	9.–
Crèmesuppe je nach Saison	8.–

**Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen.
Individuelle Wünsche erfüllen wir vor Ort - auch vegetarische.**

Hauptgänge

Mägenwiler Pouletgeschnetzeltes an einer Thai-Currysauce mit Basmati-Gemüsereis und frittiertem Kroepoek 28.–

Mägenwiler Poulet-Saltimbocca mit Weissweinsrisotto und Gemüseauswahl 37.–

Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock und Gemüse ab 10 Personen 35.–

Tafelspitz mit Bouillongemüse
Geraffelter, frischer Meerrettich und Rosmarinkartoffeln ab 10 Personen 33.–

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Champignonrahmsauce und Butterrösti
Kleines Gemüse 39.–

Rosé gebratenes Rindshuftsteak tranchiert
Kartoffelgratin, Marktgemüse und Sauce Hollandaise 40.–

Lammrückenfilet rosa gebraten, Bramatamais-Polenta mit Zwiebelschweitze, Ratatouille und Kräuterjus 37.–

Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüse 38.–

Im Ofen gebratenes Kalbsfilet in Médailles geschnitten mit einer Gemüseauswahl und Eierspätzli, Morchelrahmsauce 49.–

Saftiges und rosa gebratenes Entrecôte double
Pommes Dauphines und Gemüse garnitur
Sauce Hollandaise 48.–

**Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen.
Individuelle Wünsche erfüllen wir vor Ort - auch vegetarische.**

Grosses pieces ab 10 Personen

Saftiger, chüschtiger und gut gewürzter Kalbs-Ribeye-Braten an Kräuter-Jus, mit Spätzli und einer Auswahl frischer Gemüse	41.–
Kalbs-Kronenbraten mit Kräutern Saftig, schön kernig durchzogen und rassig gewürzt. Kartoffelgratin, Gemüseauswahl und Rosmarin-Jus	52.–
Saftiger Kronenbraten vom Soili mit Rosmarinkartoffeln und Mischgemüse, Braten-Jus	38.–
Kalbsrücken in der Kräuterkruste frisch vom Ofen Weisswein-Risotto und Gemüseauswahl, Rotweinjus	49.–
„Les deux filets“ Am Stück gebratenes saftiges Rinds- und Kalbsfilet, in Médailles geschnitten. Dazu Spätzli und eine Gemüseauswahl mit feiner Morchelrahmsauce	51.–
Dasselbe in 2 Gängen serviert, jeder Gang mit anderem Gemüse, anderer Sauce und anderer Beilage	62.–
Saftiges und chüschtiges Schweinsfilet im Blätterteig mit Nudeln und Gemüseauswahl, Rotweinjus	40.–

Vegetarische Hauptgänge

Geissenfrischkäse in Baumnusskruste mit gebratenem Chicorée und Risotto Acetosauce	28.–
Ricotta-Ravioli mit gebratenem Gemüse	28.–
Gnocchi Romaine überbacken auf Ofengemüse	28.–
Hausgemachte Tagliatelle mit saisonalem Gemüse oder Pilzen	28.–
Gemüse-Thai-Curry im Basmatireisring und Kroepoek	28.–

Bitte erkundigen Sie sich auch nach den aktuellen vegetarischen Gerichten.

Desserts

Erdbeeren-Eismousse (Hausspezialität)	9.–
Caramelköpfler mit Schlagrahm	9.–
Schoggimousse mit Vanilleglace	12.–
Gebrannte Creme mit Nougatplättli	9.–
Crema Catalana	10.–
Bayrische Creme mit Saisonalen Früchten	11.–
Panna Cotta auf Früchtesaucenspiegel	12.–
Schoggikuchen mit Glace und Früchten	12.–
Fruchtsalat mit Vanilleglace	12.–
Merinuge glacée	11.–
Parfait glacée Grand Marnier	13.–
Fascht kei Dessertvariation	12.–
Dessertvariation, das Beste aus unserer Patisserie	18.–
Zitronensorbet mit Vodka oder Champagner	11.–/15.–
Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot	11.–
Dessertbuffet je nach Auswahl	25.– bis 30.–

**Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen.
Individuelle Wünsche erfüllen wir vor Ort - auch vegetarische.**

Zusammengestellte Menüs

MENU 1 Fr. 89.–

In der Pfanne sautierte Riesencrevetten auf Salat an feiner Vinaigrette

*

"Les deux filets du chef"

Im Ofen gebratene Kalbsfilet-Médailles

an Morchelrahmsauce

Spätzli

Gemüseauswahl

*

Saftiges und rosa grilliertes Rindsfilet-Mignon

an Braten-Jus

Kartoffelgratin

Gemüse

*

Mousse au chocolat mit Vanilleeis

MENU 2 Fr. 88.–

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

*

Gebratenes Filet vom Loup de mer auf Ofen-Gemüse mit Reis und

Pesto

*

Saftige Rinds-und Kalbs-Filet-Médailles vom Rost

Morchelrahmsauce

Nudeln

Frische Gemüse garnitur

*

Erdbeeren-Eismousse

MENU 3 Fr. 83.–

"Quiche Lorraine"

Lothringer Speck und Käsekuchen

mit kleinem Blatt-Salat

*

Consommé mit Einlage

*

Zartes, saftiges und rosa gebratenes Entrecôte double frisch vom Ofen

Sauce Béarnaise

Pommes Dauphines

Gemüseauswahl

*

Sorbet au Vodka

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen.

Individuelle Wünsche erfüllen wir vor Ort - auch vegetarische.

MENU 4

Fr. 64.–

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Poulet- und Speckstreifen

*

Saftiger, gut gewürzter Kalbs-Hohrückenbraten
an Kräuter-Jus

Eierspätzli

Frische Gemüseauswahl

*

Caramelköpfler mit Rahm

MENU 5

Fr. 86.–

Sautierte Waldpilze auf buntem Salat

*

Gemüse-Crèmesuppe

*

Saftiger und chuschtiger Kalbs-Kronenbraten
mit Kräutern gewürzt an Rosmarin-Jus

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

*

Caramelisierte Birne mit Vanilleglace

*

MENU 6

Fr. 100.–

Wollsaulandrauchschinken auf Salat an Vinaigrette

*

Consommé mit Einlage

*

Gebratenes Kabeljaufilet
auf sautierter Fencheltranche mit getrockneter Tomate

*

Kleines Aprikosensorbet

*

Kalbsrücken-Braten in der Kräuterkruste an Rotweinjus

Neue Bratkartoffeln

Mischgemüse

*

Hochfinanzkuchen mit Vanilleglace und Früchten

**Sie können die einzelnen Gänge, Beilagen oder Desserts beliebig austauschen
oder ergänzen.**

Hinweise für Ihren Anlass

Für das gewählte Menu drucken wir jedem Gast eine Menükarte (gratis). Bitte teilen Sie uns den gewünschten Titel des Anlasses mit. Es wäre gut, wenn Sie den Weisswein und den Rotwein auch schon bekannt geben können.

Erkundigen Sie sich nach unseren Monats- und Saisonvorspeisen, wie zum Beispiel Spargel- und Wildgerichte und nach den saisonalen Desserts, wie Erdbeeren, Vermicelles usw.

Für Ihre Kinder haben wir alle Arten Kinderteller, welche Sie **nicht** zum Voraus bestellen müssen.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen. Individuelle Wünsche – etwa von Vegetariern usw. – erfüllen wir gerne vor Ort.

Den Hauptgang servieren wir in einem Mal.

Wir bitten Sie, die Menübestellung ca. 1 Woche vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir gut gelagertes Fleisch auffischen können.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich.

Wir können Ihnen ein gestimmtes Klavier zur Verfügung stellen. Die Miete beläuft sich auf Fr. 50.–.

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir Fr. 5.–.

Wenn sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, so nehmen sie doch die Weine mit. Das Zapfengeld beläuft sich auf 30.– pro Flasche.

Wir helfen Ihnen gerne, die geeignete Tischform zu finden, so dass eine angenehme Kommunikation gewährleistet ist.

Verlängerung: Der Nachtunkostenbeitrag beträgt bis 01.00 Uhr Fr. 220.– und bis längstens 02.00 Uhr Fr. 440.–.

Wenn Sie nach der berausenden Ballnacht nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie in einem unserer Hotelzimmer übernachten. Der Preis für ein Einzelzimmer beträgt Fr. 150.– und für ein Doppelzimmer Fr. 200.– einschliesslich Frühstück.

Vegetarische Gäste können am Anlasstag aus unserer à la carte-Karte auswählen.

Alle Preise sind inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.
PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN (Januar 2018)

Weinauswahl aus unserer Weinkarte

Schweizer Weissweine

Schinzacher „Saphir“ Riesl. Silvaner	42.–
Fumé blanc d'Argovien Besserstein	53.–
Chardonnay Goldwand Baden, Wetz.	58.–
Remiger Sauvignon blanc Hartmann	51.–
Tegerfelder Pinot gris Baumgartner	51.–
St. Saphorin „La Roche au Vignes	46.–
Dézaley Clos des Moines V.Lausanne	59.–
Cure d'Attalens Obrist	48.–
Aigle Chablais Waadt	47.–
Chardonnay Thomas Wegelin Malans	75.–

Weisse Italiener

Roero Arneis „Pescajai“, Piemont	54.–
----------------------------------	------

Spanien weiss

José Pariente Verdejo V. Victorias	52.–
------------------------------------	------

Weisse Franzosen

Meursault Les Grand Chorrans	90.–
Sancerre „Moussière“	59.–

Weisse Österreicher

Riesling Sepp Moser trocken, Kamptal	54.–
Riesling „Heiligenstein“	
Schloss Gobelsburg trocken	79.–

Schweizer Rotweine

Birmenstorfer Pinot noir	46.–
Badener Goldwändler Barrique	58.–
Tegerfelder Pinot noir „Edelblut“	58.–
„Bicker“ Reserve du Patron, Pinot noir aus Würenlos Rebgut P.+M Wanner	65.–
„Kloster Sion“ Reserve Barrique	
Weingut zum Sternen, Würenlingen	68.–
Malanser Blauburgunder Wegelin	59.–
Fläscher Pinot noir „Bovel“ Marugg	75.–
Cornalin aus dem Hause N. Zuffery VS	62.–
Syrah ebenfalls von Nicolas Zuffery VS	62.–
Les trois Rois Syrah, Cornalin Humagne rouge	62.–
Merlot „Carrato“ Delea Losone	67.–

Spanische Rotweine

Elias Mora Vinas Victoria, Toro	59.–
Abadia Retuerta, Ribera del Duero	67.–
Les Crestes Priorat eine Wucht	65.–
Emilio Moro, Ribera del Duero	66.–
Rioja „Castro del Altos“	58.–
Clos d'Agon Tinto Catalunya	88.–

Portugal rot

Redoma, Dirk van Niepoort	78.–
---------------------------	------

Französische Rotweine

Burgund

Corton Renards Le Moine	110.–
Gevrey Chambertin 1er Cru	105.–
Chambolle-Musigny Roumier	95.–

Côte du Rhône / Languedoc / Roussillon

Châteauneuf du Pape Marcoux	82.–
Côte Rôtie Domaine Jamet	85.–

Bordeaux

Ch. Phélan Ségur, 2009	95.–
Ch. Batailley, 2009	90.–
Ch. Faugère, 2011, St. Emilion	95.–
Ch. Cambon la Pelouse Haut Médoc	85.–

Italienische Rotweine

Barolo „Cavalotto“	89.–
Barbera d'Asti Bruno Rocca	59.–
Barbaresco „Sor Paitin“ Reserva	96.–
Sito Moresco A. Gaja	72.–
Amarone Castagnedi	75.–
Chianti Classico „Fonterutoli“	60.–
„Campaccio“ Guldener	77.–
Brunello di Montalcino	95.–
Magari Ca' Marcanda Gaja	95.–
Tignanello Antinori	120.–
Primitivo di Manduria	49.–
Tancredi Donna Fugata, Sizilien	66.–

Österreich rot

„Schwarz“ Johann Schwarz Zweigelt	105.–
Rosso e nero, Weingut Pöckl	69.–
Admiral Josef Pöckl	85.–
„Utiger“ Blaufränkisch Burgenland	79.–

Neue Welt rot

Cabernet Sauvignon Vina Nahuel Chile	62.–
Ojo de Agua Argentina, Dieter Meier	57.–
Almaviva, Baron de Rothschild, Chile	145.–
Koonunga Hills, Cab. Sauvignon., AUS	57.–
Peter Lehmann, Shiraz, AUS	59.–

Fragen Sie nach der Weinkarte!