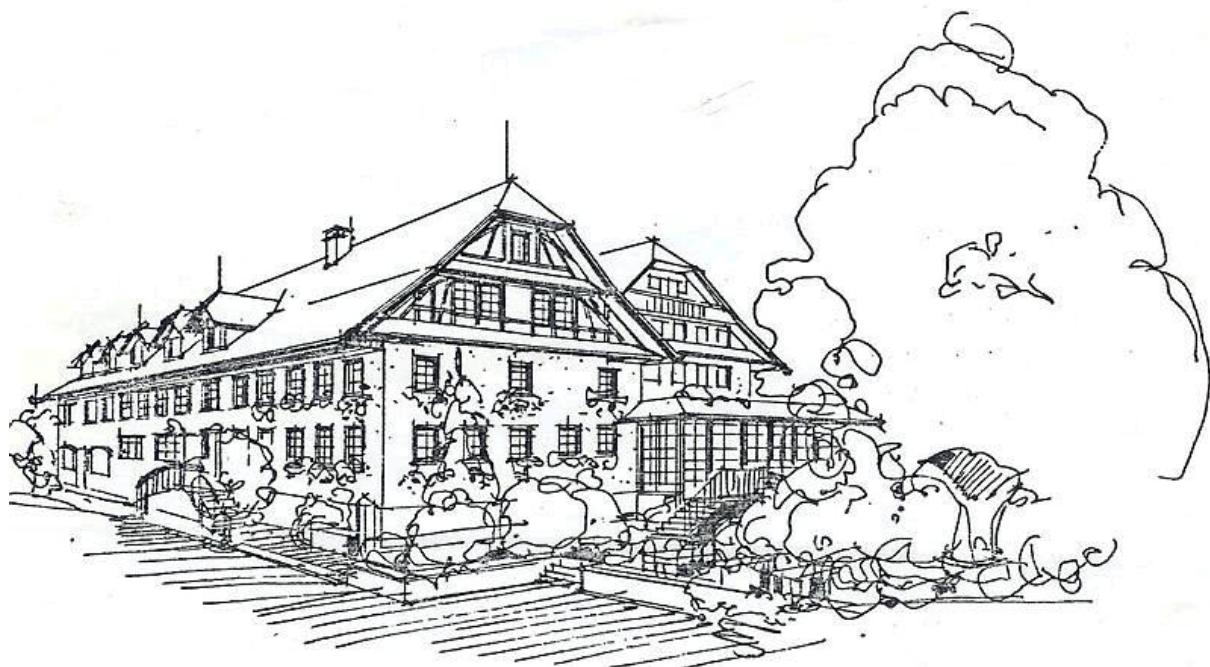


MENÜVORSCHLÄGE FÜR GESELLSCHAFTEN

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
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 **barlinde**
 - 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, 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 gutem Wetter servieren wir Ihren Apéritif gerne in unserem schönen Hotelpark, bei Schlechtwetter in der **barlinde**. Ein Glas Champagner oder Weisswein gibt Ihrer Party von Anfang an Schwung und Stimmung.

Folgende Weine eignen sich hervorragend als Apéritif:

| | |
|---|-------------|
| Schinznacher „Saphir“ Riesling Silvaner | 53.– |
| Remiger Sauvignon blanc | 58.– |
| Sancerre « Moussière » Domaine Mellot, Loire | 70.– |
| Yvorne „Clos du Roché“ | 65.– |
| Champagne „Esprit“ Henri Giraud | 95.– |
| Cortisecco Schweizer Schaumwein vom Genfersee | 59.– |
| «Vertschi» fruchtiges Getränk aus Verjus (ohne Alkohol) | 39.—/7.5 dl |

Apéritif-Zutaten:

| | |
|---|--------------------|
| Schinkengipfeli | 2.50 pro Stück |
| Blätterteiggebäck | 2.70 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 | 18.- |
| Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola | 19.- |
| Quiche Lorraine mit kleinem saisonalen Salat | 18.- |
| Crevettencocktail mit Toast und Butter | 19.- |
| Geräuchter Schottischer Lachs mit Meerrettichfrischkäse Toast und Butter | 19.- |
| Bunter Blattsalat | 10.- |
| Roher Randensalat mit Meerrettich und Apfel an feiner Vinaigrette | 15.- |
| Gemischter Salat | 15.- |
| Spinatsalat mit Äpfeln, Meerrettich und Avocado an Senfsauce | 15.- |
| Blattsalat mit sautierten Pilzen | 15.- |
| Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten | 19.- |
| Blattsalat mit gerösteten Kernen | 11.- |
| Blattsalat mit gebratenen Poulet- und Speckstreifen | 17.- |

Warme Vorspeisen und Suppen

| | |
|--|------|
| Ricotta-Ravioli mit gebratenem Gemüse | 18.- |
| Filet vom Loup de mer, gebraten auf italienischem Ofengemüse mit Pesto und Basmati-Reis | 20.- |
| Sautiertes Filet vom einheimischen Saibling auf asiatischem Gemüse mit roter Currysauce | 20.- |
| Consommé mit Einlage | 10.- |
| Gemüse-Cremesuppe je nach Saison | 10.- |

**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 | 34.– |
| Saftig gebratenes Mägenwiler Poulet-Saltinbocca tranchiert. mit Weissweinrisotto Braten-Jus, und Gemüseauswahl | 39.– |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Champignonrahmsauce und Buttermüsti Kleines Gemüse | 45.– |
| Rosé und saftig gebratenes Rindshuftsteak tranchiert Kartoffelgratin, Marktgemüse und Sauce Hollandaise | 46.– |
| Lammrückenfilet (NZ)rosa gebraten, Bramatamais-Polenta mit Zwiebelschweiz, Ratatouille und Kräuterjus | 43.– |
| Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Speck- und Brotcroûtons und Gemüse ab 15 Pers | 42.– |
| Im Ofen gebratenes Kalbsfilet in Médailons geschnitten mit einer Gemüseauswahl und Eierspätzli an Morchelrahmsauce | 57.– |
| Saftiges und rosa gebratenes Entrecôte double Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur Sauce Hollandaise | 52.– |

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 | 48.- |
| Kalbs-Karreebraten, schön kernig durchzogen und rassig gewürzt Rosa gebraten Kartoffelgratin, Gemüseauswahl und Rosmarin-Jus | 62.- |
| Saftiger Kronenbraten vom Soili mit Rosmarinkartoffeln und Mischgemüse, Braten-Jus | 44.- |
| Saftiger Kalbsrücken in der Kräuterkruste frisch vom Ofen Weisswein-Risotto und Gemüseauswahl, Rotweinjus | 55.- |
| „Les deux filets“ Am Stück gebratenes saftiges Rinds- und Kalbsfilet, in Médailons geschnitten. Dazu Spätzli und eine Gemüseauswahl mit feiner Morchelrahmsauce | 56.- |
| Dasselbe in 2 Gängen serviert, jeder Gang mit anderem Gemüse, anderer Sauce und anderer Beilage | 67.- |
| Saftiges und chüschtiges Schweinsfilet im Blätterteig gebraten mit Nudeln und Gemüseauswahl, Rotweinjus ab 10 Pers. | 45.- |

Vegetarische Hauptgänge

Bitte erkundigen Sie sich nach den aktuellen vegetarischen Gerichten.

Desserts

| | |
|--|---------------|
| Erdbeeren-Eismousse (Hausspezialität) | 10.- |
| Caramelköpfli mit Schlagrahm | 9.- |
| Schoggimousse mit Vanilleglace | 14.- |
| Gebrannte Creme | 9.- |
| Crema Catalana | 10.- |
| Bayrische Creme mit Saisonalen Früchten | 14.- |
| Panna Cotta auf Früchtesaucenspiegel | 11.- |
| Schoggikuchen mit Glace und Früchten | 14.- |
| Fruchtsalat mit Vanilleglace | 13.- |
| Parfait glacée Grand Marnier | 15.- |
| Fascht kei Dessertvariation | 14.- |
| Dessertvariation, das Beste aus unserer Patisserie | 21.- |
| Zitronensorbet mit Vodka oder Champagner | 13.-/18.- |
| Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot | 15.- |
| Dessertbuffet je nach Auswahl | 25.- bis 35.- |

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

Zusammengestellte Menüs

MENU 1 Fr. 99.–

In der Pfanne sautierte Riesencrevetten auf Salat an feiner Vinaigrette

*

"Les deux filets du chef"

Im Ofen gebratene Kalbsfilet-Médaillons
mit Spätzli an Morchelrahmsauce

Gemüseauswahl

*

Saftiges und rosa grilliertes Rindsfilet-Mignon

an Braten-Jus

Kartoffelgratin

Gemüse

*

Mousse au chocolat mit Vanilleeis

MENU 2 Fr. 97.–

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

*

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

*

Saftige Rinds-und Kalbs-Filet-Médaillons vom Rost

Morchelrahmsauce

Nudeln

Frische Gemüsegarnitur

*

Erdbeeren-Eismousse

MENU 3 Fr. 92.–

"Quiche Lorraine"

Lothringer Speck und Käsekuchen
auf kleinem Blatt-Salat

*

Consommé mit Einlage

*

Zartes, saftiges und rosa gebratenes Entrecôte double frisch vom Ofen
Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

*

Fascht kei Variation

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

Individuelle Wünsche erfüllen wir vor Ort - auch vegetarische.

MENU 4 Fr. 66.–

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Poulet- und Speckstreifen

*

Saftiger Kronenbraten vom Soili mit Rosmarinkartoffeln

Légumes du moment, Braten-Jus

*

Erdbeeren-Eismousse

*

MENU 5 Fr. 75.–

Tomatensalat mit Mozzarella (Sommer)

*

Gemüse-Crème suppe

*

Lammnierstück (NZ) rosa gebraten, mit Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

*

Bayrische Creme mit Früchten

*

MENU 6 Fr. 109.–

Wollsaulandrauchschinken auf Salat an Vinaigrette

*

Consommé mit Einlage

*

Gebratenes Filet vom Bremgartner Saibling

auf sautierter Fencheltranche mit getrockneter Tomate

Safransauce

*

Saftiger, chüschiger und gut gewürzter Kalbs-Hohlrückenbraten
an Kräuter-Jus

Eierspätzli

Frische Gemüseauswahl

*

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 auftischen 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 35.– 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 berauschenden Ballnacht nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie in einem unserer Hotelzimmer übernachten. Der Preis für ein Einzelzimmer beträgt Fr. 160.– und für ein Doppelzimmer Fr. 210.– einschliesslich Frühstück.

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

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer.

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN (Stand Winter 2025)