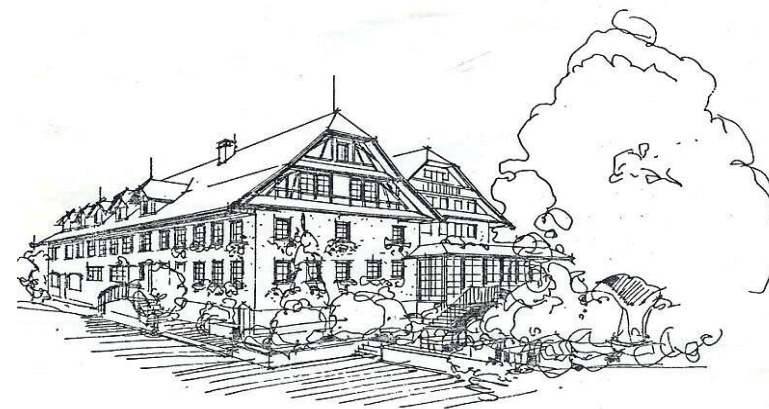


Am Herd

Yannick Trimborn, Raphael Gojo, Yara Guccione, Yannick Urech
Vanessa Preiss, Maksim Ljublisavljevic
Melanie Werling, Raphael That, Nils Huggenberger, Liv Spannagel
Andrin Kaufmann, Gian Lüthi, Felix Schibli

Unsere Partner

Jehle AG, Gemüse und Früchte
Albert Köferli, Fleisch und Vogel
Marcel Wüest, Fleisch und Wurst
Bianchi, Fische und Comestibles
Gisi, Mellinger Eier
Rolf Gasser, Käsespezialitäten
Ceposa, Oliven und Antipasti
Kneuss, Mägenwiler Poulet
Patricia Fontana, echt italienische Ravioli
Fredy Umbricht, Kartoffeln, ProSpecieRara-Tomaten
Bäckerei Meier Mägenwil, diverse Brote
Stiftung St. Jakob, Brötli und Kleinbrote
Holzen Fleisch, Innerschweizer Wollsau-, Kalb- und Lammspezialitäten
Susanne Klemenz, bester Geissenfrischkäse aus Suhr



Gasthof Linde

Fislisbach

Die Qualität der verwendeten Rohprodukte ist für uns von grösster Wichtigkeit. Gemüse und Früchte beziehen wir, wenn immer möglich, von lokalen Produzenten. Kalb- Rind- und Schweinefleisch stammen aus kontrollierter Inlandhaltung. Fische und Krustentiere liefert uns die Firma Bianchi aus Zufikon. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	11.—
Wintersalat	15.—
Chicoréesalat mit Orangen und karamellisierten Kernen	15.—
Rindsfilet Tataki mit Avocadocrème, Pak Choi und Spinat an grüner Currysauce mit Granny Smith-Apfel	22.—
Siedfleischcarpaccio mit Randen-Mille feuille und Meerrettich	19.—
Nüsslisalat mit Ei	15.—
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons	17.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	19.—

Suppen

Consommé mit Einlage	11.—
Crèmesuppe	10.—

Hauptgänge

Alpenzander in der Kartoffelkruste Kerbelsauce, Basmatireis, Gemüse	48.—
Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt, dazu Rösti	42.—
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce Rösti	44.—
Saftig gebratenes Flapsteak (Second Cut) vom Innerschweizer Angusrind auf Wintergemüse mit Paprikabutter Kartoffelgratin	42.—
Irishes Rindsfilet an rosa Pfeffersauce Wintergemüse, Tagliatelle	54.—
Geschmorter Schweinebauch mit Kartoffelstock und glasiertem Wintergemüse	42.—
Mägenwiler Pouletbrüstli saftig gebraten mit Gemüse an Zitronenthymiansauce Hausgemachte Tagliatelle	39.—
Kalbsfilet-Médailon (100g) und Pulled Pork-Ravioli Wintergemüse, Trüffelsauce Rosenkartoffeln	55.—
Rindstatar nach Linden Art mit Toast und Butter	44.—
Kartoffel-Kräuterroulade mit Lauchrahmgemüse und Pilzen	33.—
Ricottaravioli mit gebratenem Gemüse	32.—