

Am Herd

Felix Schibli, Yannick Trimborn, Marco Bräm, Fabio Wey
Fabio Simeone, David Martin, Fabio Fröhlich, Melanie Werling,
Nils Huggenberger, Andrin Kaufmann, Gian Lüthi,
Noah Bertschi, Silvan Hausherr



restaurantlinde

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
Freddy Christiandl, Bergkartoffeln aus dem Albulatal

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.—
Sommersalat	15.—
Aprikosen-Tomatensalat mit Burrata	19.—
Vitello tonnato vom Kalbsnüssli	22.—
Griechischer Salat mit Tomaten-Bruschetta	18.—

Suppen

Consommé mit Einlage	11.—
Crèmesuppe	11.—

Hauptgänge

Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt, dazu Rösti	45.—
Zürcher Geschnetztes an Champignonrahmsauce Rösti	45.—
Lammrücken (NZ) in der Kräuterkruste mit Bratkartoffel-Speckspiess, Caponata	45.—
Wagyu Burger mediterrane Art mit American Fries	47.—
Irishes Rindsfilet (150g) Sommergemüse, Sauce Vierge Kartoffelgratin	55.—
Mägenwiler Pouletbrüstli Sommergemüse, Tandoorisauce Basmatireis	39.—
Gebratenes Filet von der Goldbrasse mit schwarzem Reis und Caponata Peperoni-Tomatensauce	49.—
Rindstatar nach Linden Art mit Toast und Butter	45.—
Ricottaravioli mit gebratenem Gemüse	35.—
Limettenrisotto mit gratinierter Zucchetti	37.—