Am Herd

Felix Schibli, Yannick Trimborn, Marco Bräm
Fabio Simeone, David Martin, Fabio Fröhlich, Melanie Werling
Nils Huggenberger, Andrin Kaufmann
Silvan Hausherr, Ian Schnyder, Laurin Catania

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.—
Herbstsalat	15.—
Hirschcarpaccio mit Kürbis-Chutney	22.—
Geschmorte Rande an Randenvinaigrette mit gebackenem Geissenfrischkäse	19.—
Nüsslisalat mit Ei	15.—
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons	17.—

Suppen

Consommé mit Einlage	11.—
Crèmesuppe	11.—

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Bio-Saibling aus Sattel Rahmsauerkraut, Blaue Kartoffeln	47.—
Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt, dazu Rösti	45.—
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce Rösti	45.—
Irisches Rindsfilet auf Herbstgemüse, Ponzu-Sauce Basmatireis	55.—
Secreto vom Ibéricoschwein saftig gebraten Herbstgemüse, Kartoffelgratin	44.—
Rehrücken aus Heitersberger Jagd Rotkraut, Rosenkohl, Wildrahmsauce, Spätzli	59.—
Rehpfeffer nach uraltem Rezept gebeizt Rotkraut, Spätzli	46.—
Rosa gebratenes Hirschentrecôte (NZ) Geschmorte Tropeazwiebel, Kürbis und Wirz Wildjus und Serviettenknödel	45.—
Rindstatar nach Linden Art mit Toast und Butter	45.—
Wildvegiteller Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Pilze, Tropeazwiebel und Kürbis, Preiselbeerapfel, Selleriepüree, Spätzli mit Wildrahmsauce (nicht vegetarisch)	37.— 2.—
Ricottaravioli mit gebratenem Gemüse	35.—