

Am Herd

Yannick Trimborn, Marco Bräm, Fabio Wey, Fabio Simeone
Nils Huggenberger, Leon Pente, Melanie Werling, Andrin Kaufmann
Gian Lüthi, Noah Bertschi, Silvan Hausherr

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
Salmo Fumica, Lammcarpaccio und anderes



restaurantlinde

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.—
Karamellierter Geissenfrischkäse mit dreierlei Kürbis, Rehtrockenfleisch	19.—
Hausgemachte Wildterrinen mit Birnen-Feigenchutney Toast und Butter	24.—
Nüsslisalat mit Ei	15.—
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons	17.—

Suppen

Consommé mit Einlage	11.—
Crèmesuppe	11.—

Hauptgänge

Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt, dazu Rösti	44.—
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce Rösti	44.—
Mägenwiler Pouletbrüstli saftig gebraten Herbstgemüse, Nudeln, Birnen- Honigsauce	38.—
Irishes Rindsteak (150g) mit Mark Herbstgemüse und Kartoffelgratin, Rotweinsauce	54.—
Rehrücken aus Aargauer Jagd Rotkraut, Rosenkohl, Wildrahmsauce, Spätzli	59.—
Rehpfeffer nach uraltem Rezept gebeizt Rotkraut, Spätzli	46.—
Hirschentrecôte (NZ) und Wildsauburger Herbstgemüse und Serviettenknödel	48.—
Rindstatar nach Linden Art mit Toast und Butter	45.—
Dorade und Rauchlachs gebraten Rahmsauerkraut mit Äpfeln In Butter kandierte Albulakartoffeln	47.—
Ricottaravioli mit gebratenem Gemüse	35.—
Steinpilzrisotto	33.—
Wildvegeteller Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Pilze, Rahmwirz, Preiselbeerapfel, Spätzli mit Wildrahmsauce (nicht vegetarisch)	37.— 2.—