

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 Albatal
Salmo Fumica, Lammcarpaccio und anderes



restaurant **linde**

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 Inlandshaltung.
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.

V orspeisen

Bunter Blattsalat	11.—	Geschnetzte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt, dazu Rösti	45.—
Wintersalat	15.—	Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce Rösti	45.—
Chicoréesalat mit Orangen und karamellisierten Kernen	15.—	Irisches Rindsfilet (150g) Kartoffelstock aus Albulakartoffeln mit Herbsttrüffel Glasiertes Wurzelgemüse, Rotweinsauce	55.—
Tatar vom Alpenzander mit Mango und Avocado	24.—	Rosa gebratenes Entenbrüstli mit Mandarinenglasur Wintergemüse Rotweinrisotto	46.—
Nüsslisalat mit Ei	15.—	Gebratene Biolachstranche mit Pistazienkruste Geschmorter Fenchel und Tropea-Zwiebeln, Kürbis Kardamomsauce, Basmatireis	48.—
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons	17.—	Mägenwiler Pouletbrüstli gefüllt mit Rohschinken und Dörrtomate Glasiertes Wurzelgemüse, Kartoffelgratin	39.—

S uppen

Consommé mit Einlage	11.—	Rindstatar nach Linden Art mit Toast und Butter	45.—
Crèmesuppe	11.—	Ricottaravioli mit gebratenem Gemüse	35.—
		Linsencurry mit Crème fraîche und gebackenen Kohlröschen	34.—

H auptgänge