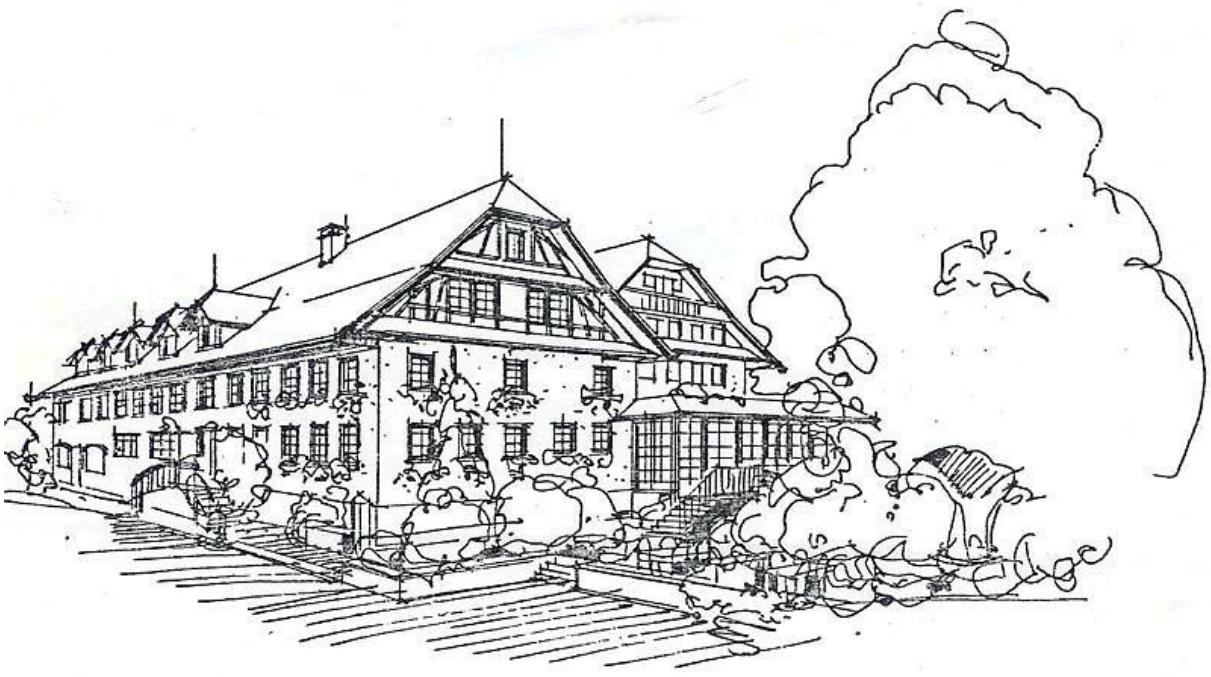
MENÜVORSCHLÄGE FÜR GESELLSCHAFTEN

Landhotel Linde, 5442 Fislisbach
Familie Schibli
Telefon 056 493 12 80 / Fax 056 493 27 33

www.linde-fislisbach.ch



Landhotel Linde Fislisbach

LANDHOTEL LINDE FISLISBACH

- Gemütliche Gaststube
- Zehnten-Saal bis 80 Pers.

} 120 Pers.

- Lindenstube bis 25 Pers.
- Klosterstube bis 40 Pers.
- Gartenwirtschaft
- Unsere trendige **bar** linde
- **33** moderne oder historische Hotelzimmer

Danke, dass Sie unser Haus für Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen. Mit dieser Dokumentation möchten wir dazu beitragen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird.
Auf unsere Erfahrung und das eingespielte Team in Küche, Service und Hotel können Sie sich voll und ganz verlassen.

Nehmen Sie sich Zeit beim Auswählen der Gerichte.
Falls Sie ihre bevorzugten Speisen nicht auf den folgenden Seiten finden, sind wir gerne bereit auf persönliche Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menü zusammenzustellen.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen.
Individuelle Wünsche – etwa von Vegetariern oder Allergikern – erfüllen wir gerne vor Ort.

Apéritif

Ein schöner Apéritif stimmt Ihre Gäste positiv und überbrückt allfällige Wartezeiten auf noch nicht eingetroffene Gäste. Nebst einem kreativen Angebot an Getränken und kleinen Häppchen, kann die Umgebung zu einer guten Atmosphäre beitragen: Bei gutem Wetter servieren wir Ihren Apéritif gerne in unserem schönen Hotelpark, bei Schlechtwetter in der **bar**linde.
Ein Glas Champagner oder Weisswein gibt Ihrer Party von Anfang an Schwung und Stimmung.

Folgende Weine eignen sich hervorragend als Apéritif:

Schinznacher „Saphir“ Riesling Silvaner	53.–
Remiger Sauvignon blanc	58.–
Sancerre « Moussière » Domaine Mellot, Loire	70.–
Yvorne „Clos du Roché“	65.–
Champagne „Esprit“ Henri Giraud	95.–
Cortisecco Schweizer Schaumwein vom Genfersee	59.–
«Vertschi» fruchtiges Getränk aus Verjus (ohne Alkohol)	49.—/7.5 dl

Apéritif-Zutaten:

Schinkengipfeli	2.70 pro Stück
Blätterteiggebäck	2.70 pro Stück
Cruditée, rohes Gemüse mit Dipsaucen	2.50 pro Person
Gebackene Riesencrevetten mit Chillisauce	3.– pro Stück
Mini-Frühlingsrolle mit süßsaurer Sauce	2.50 pro Stück
Gebrochener Parmesan	Preis nach Aufwand
Kleine Antipastiauswahl	3.50 pro Person
Tomatenmousse auf Sesamcracker (Sommer)	2.– pro Stück
Chips & Nüssli	Preis nach Aufwand

Kalte Vorspeisen und Salate

Vitello Tonnato	18.–
Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola	19.–
Quiche Lorraine mit kleinem saisonalen Salat	18.–
Crevettencocktail mit Toast und Butter	19.–
Geräuchter Schottischer Lachs mit Meerrettichfrischkäse Toast und Butter	19.–
Bunter Blattsalat	10.–
Roher Randensalat mit Meerrettich und Apfel an feiner Vinaigrette	15.–
Gemischter Salat	15.–
Spinatsalat mit Äpfeln, Meerrettich und Avocado an Senfsauce	15.–
Blattsalat mit sautierten Pilzen	15.–
Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten	19.–
Blattsalat mit gerösteten Kernen	11.–
Blattsalat mit gebratenen Poulet- und Speckstreifen	17.–

Warme Vorspeisen und Suppen

Ricotta-Ravioli mit gebratenem Gemüse	18.–
Filet vom Loup de mer, gebraten auf italienischem Ofengemüse mit Pesto und Basmati-Reis	20.–
Sautiertes Filet vom einheimischen Saibling auf asiatischem Gemüse mit roter Currysauce	20.–
Consommé mit Einlage	10.–
Gemüse-Cremesuppe je nach Saison	10.–

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf <u>ein</u> Menu zu einigen.
Individuelle Wünsche (vegetarisch, vegan sowie auch Unverträglichkeiten und Lebensmittelallergien) erfüllen wir gerne vor Ort.

Hauptgänge

Mägenwiler Pouletgeschnetzeltes an einer Thai-Currysauce mit Basmati-Gemüsereis und frittiertem Kroepoek	34.–
Saftig gebratenes Mägenwiler Poulet-Saltimbocca tranchiert. mit Weissweinrisotto Braten-Jus, und Gemüseauswahl	39.–
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Champignonrahmsauce und Butterrösti Kleines Gemüse	45.–
Rosé und saftig gebratenes Rindshuftsteak tranchiert Kartoffelgratin, Marktgemüse und Sauce Hollandaise	46.–
Lammrückenfilet (NZ)rosa gebraten, Bramatamais-Polenta mit Zwiebelschweitze, Ratatouille und Kräuterjus	43.–
Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Speck- und Brotcroûtons und Gemüse ab 15 Pers	42.–
Im Ofen gebratenes Kalbsfilet in Médaillons geschnitten mit einer Gemüseauswahl und Eierspätzli an Morchelrahmsauce	57.–
Saftiges und rosa gebratenes Entrecôte double Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur Sauce Hollandaise	52.–

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen.
Individuelle Wünsche (vegetarisch, vegan sowie auch Unverträglichkeiten und Lebensmittelallergien) erfüllen wir gerne vor Ort.

Grosses pieces **ab 10 Personen**

Saftiger, chüschtiger und gut gewürzter Kalbs-Ribeye-Braten
an Kräuter-Jus, mit Spätzli und einer Auswahl frischer Gemüse 48.–

Kalbs-Karreebraten, schön kernig durchzogen und rassig gewürzt
Rosa gebraten
Kartoffelgratin, Gemüseauswahl und Rosmarin-Jus 62.–

Saftiger Kronenbraten vom Soili mit Rosmarinkartoffeln
und Mischgemüse, Braten-Jus 44.–

Saftiger Kalbsrücken in der Kräuterkruste frisch vom Ofen
Weisswein-Risotto und Gemüseauswahl, Rotweinjus 55.–

„Les deux filets“
Am Stück gebratenes saftiges Rinds- und Kalbsfilet,
in Médaillons geschnitten. Dazu Spätzli und eine Gemüseauswahl
mit feiner Morchelrahmsauce 56.–
Dasselbe in 2 Gängen serviert, jeder Gang mit anderem Gemüse,
anderer Sauce und anderer Beilage 67.–

Saftiges und chüschtiges Schweinsfilet im Blätterteig gebraten
mit Nudeln und Gemüseauswahl, Rotweinjus 45.–

Vegetarische Hauptgänge

Finden Sie gerne in unserer Speisekarte und können vor Ort mit unseren Mitarbeitern besprochen werden.

Desserts

Erdbeeren-Eismousse (Hausspezialität)	10.–
Caramelköpfli mit Schlagrahm	9.–
Schoggimousse mit Vanilleglace	14.–
Gebrannte Creme	9.–
Crema Catalana	10.–
Bayrische Creme mit Saisonalen Früchten	14.–
Panna Cotta auf Früchtesaucenspiegel	11.–
Schoggikuchen mit Glace und Früchten	14.–
Fruchtsalat mit Vanilleglace	13.–
Parfait glacée Grand Marnier	15.–
Fascht kei Dessertvariation	14.-
Dessertvariation, das Beste aus unserer Patisserie	21.–
Zitronensorbet mit Vodka oder Champagner	13.–/18.–
Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot	15.–
Dessertbuffet je nach Auswahl	25.– bis 35.–

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen.
Individuelle Wünsche erfüllen wir vor Ort.

Zusammengestellte Menüs

MENU 1 Fr. 99.–
In der Pfanne sautierte Riesencrevetten auf Salat an feiner Vinaigrette
*
"Les deux filets du chef"
Im Ofen gebratene Kalbsfilet-Médaillons
mit Spätzli an Morchelrahmsauce
Gemüseauswahl
*
Saftiges und rosa grilliertes Rindsfilet-Mignon
an Braten-Jus
Kartoffelgratin
Gemüse
*
Mousse au chocolat mit Vanilleeis

MENU 2 Fr. 97.–
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
*
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf Ofen-Gemüse mit Reis und Pesto
*
Saftige Rinds-und Kalbs-Filet-Médaillons vom Rost
Morchelrahmsauce
Nudeln
Frische Gemüsegarnitur
*
Erdbeeren-Eismousse

MENU 3 Fr. 92.–
"Quiche Lorraine"
Lothringer Speck und Käsekuchen
auf kleinem Blatt-Salat
*
Consommé mit Einlage
*
Zartes, saftiges und rosa gebratenes Entrecôte double frisch vom Ofen
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
*
Fascht kei Variation

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen.
Individuelle Wünsche erfüllen wir vor Ort.

MENU 4 Fr. 71.–
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Poulet- und Speckstreifen
*
Saftiger Kronenbraten vom Soili mit Rosmarinkartoffeln
Légumes du moment, Braten-Jus
*
Erdbeeren-Eismousse
*

MENU 5 Fr. 75.–
Tomatensalat mit Mozzarella (Sommer)
*
Gemüse-Crèmesuppe
*
Lammnierstück (NZ) rosa gebraten, mit Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
*
Bayrische Creme mit Früchten
*

MENU 6 Fr. 109.–
Wollsaulandrauchschinken auf Salat an Vinaigrette
*
Consommé mit Einlage
*
Gebratenes Filet vom Bremgartner Saibling
auf sautierter Fencheltranche mit getrockneter Tomate
Safransauce
*
Saftiger, chüschtiger und gut gewürzter Kalbs-Hohrückenbraten
an Kräuter-Jus
Eierspätzli
Frische Gemüseauswahl
*
Hochfinanzkuchen mit Vanilleglace und Früchten
*

Sie können die einzelnen Gänge, Beilagen oder Desserts beliebig austauschen oder ergänzen.

Hinweise für Ihren Anlass

Für das gewählte Menu drucken wir jedem Gast eine Menükarte (gratis). Bitte teilen Sie uns den gewünschten Titel des Anlasses mit. Es wäre gut, wenn Sie den Weisswein und den Rotwein auch schon bekannt geben können.

Erkundigen Sie sich nach unseren Monats- und Saisonvorspeisen, wie zum Beispiel Spargel- und Wildgerichte und nach den saisonalen Desserts, wie Erdbeeren, Vermicelles usw.

Vegetarische / vegane Gäste können am Anlasstag aus unserer à la carte-Karte auswählen. Bitte geben Sie uns im Vorfeld lediglich die Anzahl der Gäste mit bestimmten kulinarischen Bedürfnissen resp. Essgewohnheiten an.

Für Ihre Kinder haben wir alle Arten Kinderteller, welche Sie **nicht** zum Voraus bestellen müssen.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen. Individuelle Wünsche – etwa von Vegetariern usw. – erfüllen wir gerne vor Ort.

Den Hauptgang servieren wir in einem Mal.

Wir bitten Sie, die Menübestellung ca. 2 Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir gut gelagertes Fleisch auftischen können.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich.

Wir können Ihnen ein gestimmtes Klavier zur Verfügung stellen. Die Miete beläuft sich auf Fr. 100.–.

Die „Standartdekoration" in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir Fr. 5.–.

Wenn sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, so nehmen sie doch die Weine mit. Das Zapfengeld beläuft sich auf 35.– pro Flasche.

Wir helfen Ihnen gerne, die geeignete Tischform zu finden, so dass eine angenehme Kommunikation gewährleistet ist.

Verlängerung: Der Nachtunkostenbeitrag beträgt bis 01.00 Uhr Fr. 220.– und bis längstens 02.00 Uhr Fr. 440.–.

Wenn Sie nach Ihrem beschwingten Event nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie gerne in einem unserer schönen Hotelzimmer übernachten. Preise gerne auf Anfrage oder direkt über unsere Homepage buchbar.

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer.
PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN (Stand 2026)