

Wild 2011

VORSPESSEN

REHFILET MIT EIERSCHWÄMMLI & BROTCROÛTONS Fr. 18.50
in Butter sautiert auf Blattsalaten

STEINPILZ-SUPPE MIT SCHWARZEN TRÜFFEL Fr. 8.50

HAUPTSPESSEN

REHRÜCKEN "ANDREAS" (Ab 2 Personen) Fr. 56.00
Zarter, rosa gebratener Rehrücken. Sauce Grand Veneur
Dazu Bananencroquette, Birne, Pfirsich, Preiselbeeren und Trauben.
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und hausgemachte Spätzli

REH-MÉDAILLONS AUS DER PFANNE Fr. 43.00
Knusprig und rosa gebraten. Sauce Grand Veneur
Bananencroquette, Pfirsich, Trauben und Preiselbeeren.
Rotkraut mit Marroni und hausgemachte Spätzli.

REHPFEFFER (ausgesuchte Fleischstücke) kl. Portion Fr. 25.00
Hausgemachte Spätzli sowie Preiselbeeren dazu. gr. Portion Fr. 30.00

HIRSCH-ENTRECÔTE Sauce Grand Veneur Fr. 39.00
Delikat und fein im Geschmack.
Bananencroquette, Pfirsich, Trauben und Preiselbeeren.
Hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Marroni.

WILDSCHWEIN-ENTRECÔTE Sauce Grand Veneur Fr. 40.00
Bananencroquette, Pfirsich, Trauben und Preiselbeeren.
Hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Marroni.

REH-, HIRSCH- UND WILDSCHWEINRÜCKENFILET Fr. 36.00
Geschnetzelt. An Cognagrahmsauce mit frischen
Champignons
Linde-Spätzli und Preiselbeeren

RENTIER-MÉDAILLONS ROSA GEBRATEN Fr. 40.00
Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert
Hausgemachte Spätzli und Rosenkohl

Linde Weiningen

im Limmattal Seit 1946
Essen und Trinken auf dem Lande

Restaurant Linde, Catering
Andreas Rüedi
Badenerstrasse 2
8104 Weiningen
Tel. +41 44 750 18 18, Fax +41 44 750 18 80
Internet: www.lindeweiningen.ch
E-Mail: lindeweiningen@bluewin.ch

HERBST-TELLER (VEGI)

**Hausgemachtes Rotkraut, Marroni, Linde-Spätzli, Bananen-Croquette,
Trauben,
Preiselbeeren**

Fr. 26.00

Herkunft:

Rehpfeffer und -Médailles Oesterreich
Rehrücken Polen

Herkunft

Hirsch Neuseeland
Wildschwein Oesterreich
Ren Schweden