

# LINDE CATERING

\*\*\*\*\*

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses

GRÜEZI, UND  LICH WILLKOMMEN

In einer Zeit, in der viel vom Menschen verlangt wird, darf man nicht vergessen zu leben.

Geniessen, auf welche Weise auch immer, ist folglich die richtige Lebenseinstellung und trägt zu einem besonderen Wohlbefinden bei. Eine Möglichkeit, diesen Genuss auszuleben, sind Festlichkeiten. Die Bewirtung einer solchen Festlichkeit übernehmen wir gerne mit unserem LINDE - CATERING.

Wir verfügen über eine Auswahl an Angeboten, mit denen jeder Anlass stilvoll ausgeführt werden kann.

Da ein unvergesslicher Anlass kein Glückspiel ist, schneiden wir Ihr Fest nach Ihren Massen, so individuell wie Sie es sich wünschen.

Lassen Sie sich von uns dazu einladen, unser Angebot in Ruhe durchzublättern, und überzeugen Sie sich selbst von den Möglichkeiten, die wir Ihnen zu bieten haben.

## Worauf wir Wert legen:

- Der Gast steht immer im Mittelpunkt unserer Bemühungen.
- Qualität aus Tradition geht uns über alles.
- Unser Preis/Leistungsangebot ist überall spürbar.
- Die Frische unserer Produkte, die Zubereitung in letzter Minute mit feinstem Handwerk sowie das Prädikat „hausgemacht“ ist für Auge und Nase spürbar.

Es ist einfach ein gutes Gefühl, einen Caterer mit Ideen der anderen Art zu haben.

Dies entsteht aus dem Wissen für den Genuss von Essen und Trinken.

Alles aus einem Hause, präzise gepflegt, die allerbeste Voraussetzung.

## Was zum Partyservice/Catering gehört:

### MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

CATERING-LEITER	Fr. 70.00/Std.
CHEF DE SERVICE	Fr. 70.00/Std.
KÜCHEN-CHEF	Fr. 70.00/Std.
SERVICE-MITARBEITER	Fr. 57.00/Std.
KÖCHE	Fr. 57.00/Std.

Bereitstellung der Infrastruktur und Technik, Anlieferung, Aufbau, Einrichtung, Einsatzzeiten vor Ort, Demontage und Rücktransport wird nach Aufwand in Rechnung gestellt

### FESTEINRICHTUNGEN

#### Möbiliar / Einrichtungen

Party-Zelt blau/weiss mit Fenster 3 x 6 m mit Regenrinne	Fr. 150.00
Anlieferung, Aufbau 2 Personen nach Aufwand	
FESTTISCHE 220 x 80 cm	Fr. 20.00/Stk.
Weisse Stühle mit Sitzpolster	Fr. 5.00/Stk.
Weisse Stühle mit Sitzpolster und Hussen	Fr. 15.00/Stk.
RUNDE TISCHE 160 cm für 8 Gäste	Fr. 40.00/Stk.
APÉRO-STEHTISCHE ohne Hussen	Fr. 30.00/Stk.
APÉRO-STEHTISCHE mit weissen oder roten Hussen	Fr. 45.00/Stk.
STOFFTISCHTÜCHER und -Stoff-Servietten, Farben: weiss, chamoix und altrosa	Fr. 5.50 /Person
Einzelne Stofftischtücher, je nach Grösse	Fr. 8.00/15.00/Stück
PORZELLANSTÄNDER mit weissen Kerzen und Manschette	Fr. 4.00/Stk.
DEKORATION/BLUMEN	auf Anfrage
WINDLICHT (Spezial)	Fr. 8.00/Stk.
LINDE MARKTSTÄNDE	Fr. 50.00/Stk.
KÜHLSCHRÄNKE	Fr. 50.00/Stk.
KÜHLWAGEN-CATERINGAUTO	Fr. 250.00/Tag
KÜHLANHÄNGER	Fr. 150.00/Tag
GAS GRILL	Fr. 100.00/Stk.
REINIGUNG pro GRILL	Fr. 80.00
Gas nach Verbrauch	Fr. 45.00/Flasche
GARDEROBE auf Rollen, mit 45 Kleiderbügeln	Fr. 75.00/Stk.
SONNENSCHIRME mit Sockel	Fr. 15.00/Stk.
STEH-ASCHENBECHER gross inkl. Abfallbehälter	Fr. 40.00/Stk.
GASHEIZUNG	Fr. 50.00/Gebläse
zuzüglich Gas	Fr. 45.00/Flasche

## **TRANSPORTKOSTEN**

Unsere Lieferungen erfolgen mit Spezial-Catering-Kühlwagen und werden nach Aufwand verrechnet.

### ***LIEBER GAST, BITTE BEACHTEN SIE:***

#### **IN UNSEREN PREISEN INBEGRIFFEN:**

Thomas Porzellan und Chromstahlbesteck, Tischpapier Farben: Tannengrün, gelb, dunkelblau, bordeau, weiss, dazu passende -Servietten, Salz- und Pfeffermühlen, Zahnstocher.

Bei Getränkelieferung durch Linde-Catering: Alle Gläser, Eis, Wein-Kühler, Kühlschränke inbegriffen.

Für die von Ihnen mitgebrachten Weine, erlauben wir uns, Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 25.00/Flasche zu verrechnen. Im Preis inbegriffen sind Gläser, Kühlschrank, Weinkühler, Eis etc.

**Die Entsorgung wird nach Aufwand separat in Rechnung gestellt!**

Für Ihre frühzeitige Bestellung ist das Linde-Catering dankbar!

**Die uns 3 Tage vor dem Anlasse gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich. Die von Ihnen angegebene Gästezahl werden wir Ihnen in Rechnung stellen.**

**Sämtliche vereinbarten Leistungen werden wir Ihnen in Rechnung stellen**

Denken Sie auch an Ihre vegetarischen Gäste und beachten Sie unser Angebot.

## Der Weg zu Ihrem gut organisierten Anlaß / Fest

### CHECKLISTE

- Abfall** (Abfallbehälter, getrennte Sammlungen: Alu, PET Flaschen, kompostierbares )  
Kantonales Abfalltelefon: 044/ 251 20 27
- Ansprache**       **Anwohner** (informieren)       **Apéritif**
- Art des Anlasses**       **Arzt** (Tel. Nr. \_\_\_\_\_)       **Attraktionen**
- Aufträge** (Einrichten, Aufräumen)       **Ausweichdatum**
- Bar** (Apéritif, Ausschank, Kaffee)       **Begrüßung**
- Behinderte** (Zugang, Parkplätze)       **Beleuchtung**
- Bestuhlung** (Stühle, Festbänke)       **Bewachung**       **Bewilligung**
- Blumen**       **Budget**       **Bühne**       **Dank**       **Datum**
- Dekoration**       **Ehrengäste**       **Einladungen**
- Einsatzplan**       **Elektriker**       **Erste Hilfe**
- Erreichbarkeit** (Tel. Nr. \_\_\_\_\_)       **Essen**       **Festzelt**
- Feuerwehr** (Tel. Nr. \_\_\_\_\_)       **Fotoapparat**       **Garderobe**
- Gästeliste**       **Gedeck**       **Getränke** (Alkoholfreie, Mineral, Jus )
- Haftpflicht**       **Handwerker**       **Inserat**       **Kaffee**
- Kinder**       **Kinderhütendienst**       **Kühlanlagen**
- Künstlerverpflegung**       **Lärm**
  
- Lautsprecheranlagen**       **Materiallager**       **Materiallieferung**
- Materialliste**       **Menü**       **Menudruck**       **Mikrofon**
- Mitternachtsimbiss**       **Musik**       **Namensliste**       **Notfalltelefon**
- Ordnungsdienst**       **Ortsplan**
- Parkplätze**       **Personal**       **Plakate**       **Podium**       **Presse**
- Programm**       **Rauchwaren**       **Ruhestörung**       **Samariter**
  
- Scheinwerfer**       **Schlechtwettervariante**       **Spiele** (Preise)       **Tanzfläche**
- Tischnummer**       **Tischplan**       **Tischreservierung**       **Tombola**
- Transporte**       **Trinkgeld**       **Unfallversicherung**       **Verlängerungen**
- Versicherungen**       **Verträge**       **Verspätung**       **Wasser**       **WC**
- Wegweiser**       **Weine**       **Wirtepatent**       **Zahlungsmodus**
- Zapfstelle**       **Zeitplan**       **Zelt**

## ZUM APERITIF ODER ZUR STEH-PARTY

### KALT

Silserbrötli gefüllt mit: Kräuterkäse, Mostbröckli, Lachs Spezial, Käse, Zigerfüllung, Nussfüllung	Fr. 4.00/Stk.
Baguettino-Tranchen belegt mit: Saumon Fumé, Roastbeef, Bündnerfleisch, Beinschinken, Salami, Freilandeimousse Cantadou, Rinds-Tatare, Tomate concassée mit Basilikum, Gemüsetatare	Fr. 2.90/Stk.
Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	Fr. 2.00/Stk.
Hobelkäse schön garniert mit Trauben, Baumüssen	Fr. 5.00/100gr.
Hobelkäse auf Birnbrot-Tranche	Fr. 3.10/Stk.
Käse- und Fruchtstückli auf Gabel	Fr. 1.80/Stk.
Melone mit Rohschinken auf Gabel      (Saisonal)	Fr. 2.10/Stk.
Datteln mit Speck umwickelt	Fr. 1.60/Stk.
Schwarze und grüne marinierte Oliven	Fr. 4.50/100gr.
Bündnerfleisch gefüllt mit Cantadou	Fr. 2.50/Stk.
Gemüse-Cruditées mit Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch	Fr. 10.50/Port.
Grissini mit Braumeister-Rohschinken umwickelt	Fr. 1.50/Stk.
Freiland-Eimousse im Löffel	Fr. 2.00/Stk.
Cantadou Lachsrollen	Fr. 2.00/Stk.
Entenleber-Terrine auf Briochetoast	Fr. 3.80/Stk.
Gurken-Schiffchen gefüllt mit Ricotta und Nüssen	Fr. 1.80/Stk.

## UNSERE WARMEN SNACKS

Heissi Chäschüechli oder Quiche Lorraine (6cm)	Fr. 2.60/Stk.
Blätterteigtäschli gefüllt mit Gemüse	Fr. 2.60/Stk.
Schinkengipfeli Midi	Fr. 2.90/Stk.
Ofenfrisches hausgemachtes Blätterteiggebäck (versch. Sorten), 5 Stk. pro Gast	Fr. 5.00/Pers.
Country-Kartoffelschnitze mit Saucen: Mexicaine, Curry und Knobli	Fr. 2.10/100gr.
Primo Mozzarella-Sticks	Fr. 1.50/Stk.
Chilli Grilli, Meat Balls (Rind & Kalb) mit Saucen: Mexicaine, Tartar, Knobli und Curry	Fr. 1.00/Stk.
Kalbsbratwurstrugeli im Speckmantel	Fr. 0.80/Stk.
Rebbergschüblig in Stücke geschnitten	Fr. 1.00/Stk.
Kalbshacksteak hausgemacht (div. Grössen 50/100/150/200 gr.) Mit Saucen Mexicaine, Curry und Knobli	Fr. 1.00/50 gr.
Primeur Chicken Nuggets mit Tartar- und Currysauce	Fr. 1.10/Stk.
Fein gewürzte, frisch gebratene Shrimps	Fr. 1.50/Stk.
Chicken-Spiessli an exotischer Honigsauce	Fr. 2.80/Stk.
Mini Spring Rolls mit Sauce Mexicaine (Vegi)	Fr. 2.00/Stk.
Asia-Sticks Thai (Vegi)	Fr. 2.00/Stk.
Hong Kong-Würstchen im Blätterteig	Fr. 2.00/Stk.
Calamares-Streifen	Fr. 0.90/Stk.

## **UNSERE FEINEN SUPPEN**

Bündner Gerstensuppe	Fr. 5.50
Broccolirahmsuppe	Fr. 5.50
Hausgemachte Gulaschsuppe	Fr. 5.50
Französische Zwiebelsuppe	Fr. 5.50
Spargelcrèmesuppe	Fr. 5.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 5.50
Consommée mit hausgemachten Flädli	Fr. 5.50
Minestrone	Fr. 5.50
Consommée mit Gemüsebrunoise	Fr. 5.50
Maiscrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen	Fr. 5.50
Blumenkohlcrèmesuppe	Fr. 5.50
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 5.50
Fünfkorn-Vollwertsuppe	Fr. 5.50
Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho)	Fr. 5.50
Apfel-Currysuppe	Fr. 6.00
Safran-Zitronen-Schaum mit gebratener Crevette	Fr. 6.00
Riesling x Sylvaner Weissweinschaum-Suppe	Fr. 6.00

## VORSPEISEN WARM

RAVIOLI DREIERLEI MIT BUTTER UND SALBEI	Fr. 14.00
TILAPIA-FISCHFILETS in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, Kapern, Tomaten und Oliven fein gehackt, mit Kräutern verfeinert Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat Paupiette	Fr. 12.00
LACHSFORELLENFILET GEDÜNSTET an leichter Weisswein-Safransauce US-Vitaminreis oder Schnittlauch-Kartoffeln	Fr. 13.50
POCHIERTE SAIBLINGSFILET auf cremigem Kartoffel-Lauchbeet	Fr. 11.00
PANGASIUSFILET IN KNUSPERPANADE SAUCE TARTARE Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat Paupiette	Fr. 10.50

## VEGETARISCH

	½ Portion	1/1 Portion
GEMÜSE-CORDON-BLEU mit Beilage		Fr. 21.00
SÄMIGER GEMÜSERISOTTO mit einem Pilzragout	Fr. 8.00	Fr. 16.00
GEMÜSEGRATIN mit frischem Saisongemüse	Fr. 9.50	Fr. 19.00
STERNENBERGER KÄSE IM SESAM-MANTEL	Fr. 7.50	Fr. 15.00
FEINES GEMÜSE an Currysauce mit Basmati-Reis	Fr. 9.50	Fr. 19.00
ANTI PASTI RISOTTO mit fein gehackten getrockneten Tomaten, Oliven, Cipolle, Parmesan und italienischen Kräutern	Fr. 8.50	Fr. 17.00
HAUSGEMACHTE PENNE ALL'ARRABIATA mit Parmesan	Fr. 7.50	Fr. 15.00
STEINPILZRAGOUT MIT BUTTERNUEDELN	Fr. 8.50	Fr. 17.00
GEBACKENES AUBERGINEN-PICCATA mit Basmatireis	Fr. 9.00	Fr. 18.00
GEMÜSE-STROGANOW mit LINDE-Spätzli	Fr. 10.00	Fr. 20.00

*Auf gesundheitlich-bedingte Essgewohnheiten nehmen wir gerne Rücksicht!*

## **VORSPEISEN KALT**

NÜSSLISALAT mit gehacktem CH-Freilandeier	Fr. 8.50
NÜSSLISALAT mit gebratenem Speck, Brotcroûtons und CH-Freilandeier	Fr. 9.50
NÜSSLISALAT und Lachsstreifen an Sauce Italiënne	Fr. 9.50
GEMISCHTER SALAT verschiedene Sorten nach Ihrem Wunsche	Fr. 8.50
BOUQUET MIT BLATTSALATEN MIT MELONE, CHAMPIGNONS, Radieslistern und Kresse Sauce Italiënne, hausgemacht	Fr. 9.50
MARKTFRISCHER SPARGELSALAT (Saisonal) Sauce Vinaigrette, schön garniert	Fr. 9.00
CHABISSALAT mit lauwarmem Frühstücksspeck und Brotcroûtons	Fr. 7.00
ERFRISCHENDER MARKTSALAT (SAISONAL) mit frisch gebratenen Shrimps fein gewürzt, mit wenig Peperoncini Sauce Italiënne hausgemacht	Fr.10.50
HAUSPASTETE KALBFLEISCH nach Waadtländer Art Salade Waldorf, Baumnüsse, Preiselbeerschaum und Butter	Fr. 9.50
TARTAR-SYMPHONIE Rind, Gemüse und Lachs. Schön garniert. Mit Toast und Butter	Fr.12.00
ENTENLEBER-TERRINE Original Strassbourg, mit hausgemachten Preiselbeeren Lauwarmes Brioche, mit Butter auf Eis	Fr.17.00
CAVAILLON-MELONE MIT TIROLER-ROHSCHINKEN (Saisonal)	Fr.11.50
ENTENBRUST GERÄUCHT, mit Salatbouquet an Orange-Vinaigrette	Fr.11.50
VARIATIONEN VON: Kalbfleisch-, Morchel- und Geflügel-Terrine Prelselbeerschaum, Waldorfsalat, lauwarmes Brioche mit Butter auf Eis	Fr.12.50
MINI-GAMBAS-COCKTAIL mit Ananas, Champignons und Aepfeln, an leichter Cocktailsauce	Fr.10.50
SAUMON FUMÉ mild gesalzen, fein geräuchert mit Zwiebelringe, Meerrettichschaum, Kapern, Zitrone, Butter	Fr.12.00
GOURMET-TELLER	Fr. 15.00

# **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](http://www.lindeweiningen.ch)  
E-Mail: [lindeweiningen@bluewin.ch](mailto:lindeweiningen@bluewin.ch)

Mit frischen Gambas, Kalbfleisch-Pastete, Braumeister Rohschinken mit Melone,  
gefülltes CH-Freiland-Ei, Saumon Fumé  
schön garniert mit Preiselbeerschaum und Senfsamen

**KNACKIGE BLATTSALATE MIT FRISCH GEBRATENEN BLACKTIGER-SHRIMPS** Fr. 11.50  
an Balsamico-Dressing

**CARPACCIO** vom Rinds- und Lammrückenfilet Fr. 15.00  
mariniert mit Olivenöl, Meersalz, frischem Pfeffer, Balsamico und Parmegianoblätter

**CARPACCIO** vom Rindsfilet Fr. 16.00  
Mit Olivenöl, Basilikum, Parmesan.  
Ausgarniert mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

**CARPACCIO MIT GEMÜSE** Fr. 12.00  
Mit Zucchini, Auberginen Tomaten, Blumenkohlröschen, Kefen  
Mariniert mit Balsamico und Olivenöl

## **AUS DEM BROTKORB:**

Zwirbelbrot hell und dunkel, Butter auf Eis dazu. Fr. 3.80/Stück

Originell präsentiert auf Holz-Brettli mit Messer zum selber schneiden (auf jedem Tisch)

## **VIEL, GUET UND GÜNSCHTIG**

**SPAGHETTI-PLAUSCH à discrétion „so viel Sie mögen“** Fr. 18.00  
Saucen: Pesto, Bolognese, Napoli, Carbonara sowie Cabernet-Sauvignon mit  
Pouletstückchen und verschiedenen Waldpilzen  
Frisch geriebener Parmesan  
**Auf Wunsch mit Salatbuffet nach Ihrer Wahl (siehe Seite 16)**

**CHILLI CON CARNE** Fr. 14.50

**GHACKET'S MIT HÖRNLI ODER LINDE-SPÄTZLI** Fr. 13.50  
mit frischem Parmesan und sälbergmachts Oepfelmues

**WIENER SAFTGULASCH SORGFÄLTIG GESCHMORT** (ausgesuchte Stücke) Fr. 18.50  
hausgemachte LINDE-Spätzli.

**SCHWEINSVORESEN** Fr. 17.50

Kartoffelstock mit Rahm und Butter; Sauce mit fein geschnittenem Frischgemüse

**HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER DELIKATESS-FLEISCHKÄSE** Fr. 17.00  
Lauwarmer LINDE-Kartoffelsalat, Gurken-, Randen- und Tropicana-Salat,  
zwei Sorten Senf

**KALBSHACKBRATEN HAUSGEMACHT „DER TRAUM“** Fr. 21.00  
Saucen: Rosmarin-Jus, Merlot, Cabernet-Sauvignon oder Champignons-Rahm  
Kartoffelstock mit Rahm und Butter oder Linde-Spätzli  
Rüeblistengeli und Blattspinat

## **MITTERNACHTS-IMBISS**

**HOT DOG'S** Wienerli, Sandwich, Senf, Ketchup und Serviette. Inkl. Apparat Fr. 4.50/Stk.

**HEISSI WIENERLI ODER SCHWEINSWÜRSTLI** Fr. 4.50/Paar  
Brot, Senf, Einwegteller und Serviette

**GULASCHSUPPE** Fr. 5.50

**ORIGINAL BASLER MEHSLUPPE MIT FRISCH GERIEBENEM PARMESAN** Fr. 5.50

## **AUS DER GROSSEN PFANNE & EXOTISCH**

### **Ab 30 Personen**

**MAH MEH** Fr. 18.50  
Trutenbrustfilets asiatisch, Gemüse, Gewürze, Soja, Butternudeln

**TESSINER STEINPILZ-RISOTTO** Fr. 16.00  
mit frischem Parmesan

**FRÜCHTE-CURRYRAGOUT** Fr. 16.50  
Auserlesene Currysorten vermengt mit exotischen Früchten  
US-Vitaminreis

**RIZ AMERICAINE** Fr. 21.00  
Geflügelbrustfilets, Reis, Crevetten, Peperoni, Erbsli, Zwiebeln  
Exotische Gewürze

**WINZERPFANNE** Fr. 19.00  
Penne, Kartoffeln, Frischgemüse, Burehamme, Rauchwürstli, Zwiebeln, Knoblauch,  
gartenfrische Kräuter, Vollrahm. Rässig gewürzt.

## **UNSERE HAUPTGERICHTE**

<b>GESCHNETZELTE TRUTENBRUSTFILET AN CURRYRAHMSAUCE</b> mit Früchten, US-Vitaminreis	Fr. 21.50
<b>TRUTENMEDAILLONS AN MORCHELRAHMSAUCE</b> Hausgemachte Linde-Spätzli, Blattspinat	Fr. 26.00
<b>BUTTERZARTE TRUTENSCHNITZEL AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE</b> mit verschiedenen Waldpilzen Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 23.00
<b>TRUTENBRUSTFILET NACH STROGANOFF <u>ODER</u> NACH ZÜRCHER ART</b> Hausgemachte Linde-Spätzli	Fr. 23.50
<b>POULETBRÜSTCHEN „PICCATA“</b> Spaghetti Napoli und Parmesan	Fr. 22.50
<b>POULETBRUST-STÜCKCHEN Jardinière</b> Hausgemachte LINDE-Spätzli oder US-Vitaminreis	Fr. 22.00
<b>GANZES MISTCHRATZERLI OFENFRISCH (Schweizer Bodenhaltung)</b> mit Rosmarin und Knoblauch, knusprig gebraten. Gratin Dauphinois und Blattspinat	Fr. 25.50
<b>BUREHAMME HEISS ODER IM TEIG UND HAUSGEMACHTER OFENFRISCHER DELIKATESS-FLEISCHKÄSE (ab 30 Personen)</b> Lauwarmer Linde-Kartoffelsalat, sowie Tomaten-, Gurken-, Randen-, Mais-, Chabis-, Rüebl-, Reis-, verschiedene Blattsalate, Hörnli- und Tropicanasalat. und 2 Sorten Senf	Fr. 25.00
<b>GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH NACH GROSSMUTTER ART</b> mit frischen Champignons Hausgemachte LINDE-Spätzli und Blattspinat	Fr. 16.00
<b>SALTIMBOCCA VOM ZARTEN SCHWEINSCARREE</b> Safran-Risotto Blattspinat und Rüebl	Fr. 24.00
<b>SCHWEINSNIERSTÜCK SAFTIG UND ZART GEBRATEN (nur vom Herzstück)</b> an feiner Pilzsauce mit Champignons, Eierschwämmli und Steinpilzen Kartoffelstock mit Rahm und Butter sowie Gemüsebeilage	Fr. 25.00

<b>SCHWEINSHALS AUS DEM OFEN AN EINER EXCELLENTEN MELOTSAUCE</b> Gratin Dauphinois, Blattspinat und Rüebl	Fr. 19.00
<b>SCHWEINSRAGOUTWÜRFEL MIT WALDPILZEN</b> Kartoffelstock mit Rahm und Butter oder LINDE-Spätzli sowie Gemüsebeilage	Fr. 19.50
<b>SCHWEINSSCHULTERBRATEN AN BAROLOSAUCE</b> Kartoffelstock mit Rahm und Butter, Tessinergemüse	Fr. 21.50
<b>SCHWEINSFILET „MAURO“ AM STÜCK GEBRATEN</b> verschiedene Pilze mit frischen Kräutern, Gratin Dauphinois, Blattspinat und Rüebl	Fr. 29.00
<b>SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG MIT PINOT-NOIR-JUS</b> Gratin Dauphinois, Blattspinat und Rüebl	Fr. 30.50
<b>GANZES SCHWEINSFILET AUS DER PFANNE, KNUSPRIG SAFTIG GEBRATEN</b> Calvados-Sauce, Butternudeln und Gemüse vom Markt	Fr. 29.00
<b>LAMM-CARRÉE BUTTERZART, KNUSPRIG &amp; ROSA GEBRATEN „PROVENCALE“</b> Bratkartoffeln mit Rosmarin, Bohnenbündeli mit Speck und Rüebl	Fr. 29.00
<b>LAMM-RÜCKENFILET AN CABERNET-SAUVIGNON-SAUCE</b> Pommes Galettes, Grüne-Bohnen und Tomate mit Sternenbergekäse überbacken	Fr. 32.00
<b>KALBFLEISCHWÜRFEL ganz mager „Wiener Art“</b> an einer leichten Rahmsauce mit Paprika und frischen Champignons Hausgemachte LINDE-Spätzli und Blattspinat	Fr. 23.00
<b>GESCHNETZELTES KALBFLEISCH „ZÜRCHER ART“</b> mit frischen Champignons. Hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butter-Rösti und Rüebl	Fr. 28.00
<b>OSSO BUCCO AM STÜCK</b> (Kalbshaxe, ausgesuchte Edelstücke) knusprig und saftig gebraten, an Merlotsauce Risotto ai Funghi und gemischte Gemüsestängeli	Fr. 29.00
<b>KALBSBRATEN AUS DEM OFEN MIT ROSMARIN-JUS</b> Kartoffelstock mit Rahm und Butter oder Gratin Dauphinois, Blattspinat und Rüebl	Fr. 27.50
<b>SCALOPPINI DI VITELLO AL MARSALA</b> Butternudeln und Gemüsestängeli in Meereskräuter gedünstet	Fr. 27.50
<b>KALBS-RIB-EYE AM STÜCK GEBRATEN AN MORCHELRAHMSAUCE</b> Butternudeln oder Linde-Spätzli, Gemüse nach Ihrer Wahl	Fr. 37.00
<b>KALBSFILET (nur Mittelstück) SAUCE PERIGEUX</b> Butternudeln oder Linde-Spätzli Stängelgemüse von: Rüebl, Sellerie, Kohlräbl im Kräuter-Meersalz gedünstet	Fr. 40.50

<b>RINDSSCHMORBRATEN „BURGUNDER ART“</b> Kartoffelstock mit Rahm und Butter, Rotkraut mit Marroni	Fr. 26.50
<b>RINDSFILETGOULYAS „STROGANOFF“ (US-Filets) à la minute</b> Hausgemachte LINDE-Spätzli oder US-Vitaminreis, Blattspinat	Fr. 37.50
<b>RINDSSAUERBRATEN NACH ART DES HAUSES (lange mariniert)</b> Hausgemachte LINDE-Spätzli, 2 Sorten Gemüse nach Ihrer Wahl oder Rotkraut mit Marroni	Fr. 28.00
<b>US ODER AUSTRALISCHES RINDSFILET VOM MITTELSTÜCK ROSA UND KNUSPRIG GEBRATEN „THE BEST“ AN CABERNET-SAUVIGNON-SAUCE „Klassisch“</b> In beheizten Saucièren auf den Gästetischen serviert Gratin Dauphinois, 2 Sorten Gemüse nach Ihrer Wahl	Fr. 38.00
<b>US-RIB-EYE ROSA GEBRATEN „The Wonder“ MIT KRÄUTERBUTTER AUF EIS</b> Gratin Dauphinois, Gemüsebouquet	Fr. 36.50
<b>PERLHUHNBRUST ROSA GEBRATEN AN JOHANNISBEER-SAUCE</b> Polenta-Halbmond im Ei gebraten. Blattspinat	Fr. 28.00
<b>GAMBAS MIT GARTENFRISCHEN KRÄUTERN UND VOLLRAHM</b> (ausgelöste Riesencrevetten) knackig und zart US-Vitaminreis	Fr. 27.00
<b>LACHSFORELLEN-FILET AN DILLRAHMSAUCE</b> In beheizten Saucièren auf den Tischen serviert US-Vitaminreis. Alumettes-Gemüse	Fr. 26.00
<b>EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN; Sauce Tartar</b> Weiniger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat.	Fr. 24.00

## **SALATBUFFET**

*(präsentiert auf unserem gekühlten Salatwagen)*

**Salate:**

- lauwarmer LINDE-Kartoffelsalat
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Gurken nach Art des Hauses
- Schweizer Randen mit frischem Meerrettich
- Aargauer Rübli roh, mit Sultaninen
- Mais mit feinen Pepperoni-Würfeli
- Sellerie klassisch
- Chabis nach Grossmutter Art
- Bohnen grüne und/oder Red Beans
- Reis mit wenig Sultaninen
- Hörnli mit Beinschinken-Würfeli, wenig Mayonnaise, mit Ketchup
- Tropicana (unser Geheim-Tipp)
- Linsen à la française
- Zucchetti roh
- Taboulè Salat, Couscous, Olivenöl, Zitrone, Paprika, Tomate, rote Zwiebeln und Minze
- Gemischter Pilzsalat, fein gewürzt mit Balsamico
- Thonsalat mit roten Zwiebeln, raffiniert zubereitet
- Blattsalate: Nüssli, Eichblatt, Chinakohl, Rosso, Chicorée weiss & rot (saisonal), Gartenkresse, Brunnenkresse, Rucola, Kopf, Iceberg, Portulac,

**Saucen:**

- French-Dressing
- Italiëne-Dressing
- Joghurt-Dressing
- Thousand-Island-Dressing  
(alle hausgemacht)

**Beilagen:**

- Rote Zwiebelringe, CH-Freilandeier aus Bodenhaltung gehackt, Brotcroustons und Schnittlauch

**Ganzes Salatbuffet (sämtliche Sorten)** Fr. 18.00/Pers.  
(ab 40 Personen)

**15 Sorten nach Ihrer Wahl** Fr. 15.00/Pers.  
(ab 30 Personen)

**10 Sorten nach Ihrer Wahl** Fr. 12.00/Pers.

Nach Ihrer Wahl zusammengestelltes Salatbuffet. Preis auf Anfrage.

**Dazu passende Brot-Sorten, ofenfrisch:** Fr. 3.80/Stk.  
Zwirbelbrot hell und dunkel, Butter auf Eis dazu.  
Brettli und Messer auf den Gästetischen zum selber schneiden

## VOM GRILL

<b>Fleisch:</b>	Kalbs-Rib-Eye (CH)	Fr. 68.00/Kg.
	Kalbs-Kotelette (CH) „Edel“	Fr. 58.00/Kg.
	Lamm-Entrecôte (NZ)	Fr. 47.00/Kg.
	US-Rib-Eye	Fr. 68.00/Kg.
	Trutenbrustfilets (F)	Fr. 26.00/Kg.
	Schweinshalssteak mariniert (CH)	Fr. 22.00/Kg.
	Schweinsbrust (CH) mild gesalzen, in Tranchen geschnitten, knusprig	Fr. 21.00/Kg.
	Costini (mit viel Fleisch, in kleine Stücke geschnitten) (CH)	Fr. 16.00/Kg.
	Frühstückspeck in Tranchen (A)	Fr. 35.00/Kg.
	Chilli Grilli – Meat Balls (CH)	Fr. 1.00/Stk.
	Kalbshacksteak hausgemacht 100 gr.	Fr. 2.00/Stk.
<b>Würste:</b>	Riesen-Cervelat 150gr.	Fr. 2.40/Stk.
	Zunft-Kalbsbratwurst 180gr.	Fr. 3.50/Stk.
	Waadtländer-Schweinsbratwurst 180gr.	Fr. 3.80/Stk.
	Rebbergschüblig	Fr. 3.50/Stk.
<b>Fische:</b>	Lachsforellenfilets IT Zucht, meunière mit Mandeln	Fr. 36.00/Kg.
	Frische Felchenfilet (CH) Binnenfischerei	Fr. 45.00/Kg.
	Gambas VN (Riesencrevetten) gewürzt	Fr. 56.00/Kg.
	Eglifilet (Chnusperli) BRD	Fr. 30.00/kg
<b>Gemüse:</b>	Auberginen, Zwiebeln, Peperoni, Zucchini	Fr. 5.50/Port.
	Gemüsespiessli dito	Fr. 5.50/Stk.
	Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce	Fr. 3.60/Stk.
	Maiskolben	Fr. 2.60/Stk.
<b>Beilagen:</b>	Gratin Dauphinois mit Weininger Kartoffeln	Fr. 5.00/Port.
	US-Vitaminreis	Fr. 2.50/Port.
	Grüne Bohnen	Fr. 2.50/Port.
	Tomate mit Sternenbergekäse überbacken	Fr. 2.00/Stk.
<b>Butter und Saucen:</b>	Kräuterbutter hausgemacht, auf Eis	
	Meerrettich	
	Tartar	
	Mexicaine	
	Curry	
	Knoblauch	
	Nach Ihrer Wahl (3 Sorten)	Fr. 3.00/Pers.
<b>Brote:</b>	Zwirbelbrot hell und dunkel	Fr. 3.80/Stk.
	Brettli und Messer auf den Gästetischen zum selber schneiden	

## UNSERE BUFFETS

### KALTES BUFFET „LE BISTRO“ (AB 25 PERSONEN)

Fr. 39.00/Pers.

SCHWARTENMAGEN CH, KALBSBRATEN CH, DIVERSE CHARCUTERIE CH,  
HAUSGEMACHTER DELIKATESS-FLEISCHKÄSE CH, FEINER BÜNDNER-SALZIZ CH,  
MORTADELLA (I)

STERNENBERGER REIF-, WINZER- UND BODENSEEKÄSE, BRIE

Garnituren: Senfrüchte, Radisli, Gewürzgurken, rote Zwiebelringe

Saucen: Meerrettich und Mexicaine sowie 2 Sorten Senf

Salate: 8 Sorten nach Ihrer Wahl

dazu unsere hausgemachten Saucen Italienne & French

Brotkorb mit: Zwirbelbrot hell und dunkel

Dessert: Spezial-Crèmeschnitte mit Schweizer Kirsch am Meter und

Torten und Kuchen nach Saison, sowie Vanilleglacé und Zwetschgensorbet

### KALTES BUFFET SUPERIEUR (AB 40 PERSONEN)

Fr. 51.00/Pers.

ROASTBEEF CH, KALBSBRATEN CH, SCHWEINSCARREE CH, BUREHAMME CH,

KALBFLEISCH- PASTETE CH, BRAUMEISTERROH-SCHINKEN CH,

SALAMI ZURINELLO CH, BÜNDNERFLEISCH CH, SAUMON FUMÉ,

CREVETTES-COCKTAIL VN, GEBRATENE GAMBAS VN,

KÄSE: STERNENBERGER REIF-, WINZER- UND BODENSEEKÄSE, BRIE

GEKOCHTES CH-FREILANDEI

Saucen:

Preiselbeerschaum, Tartar, Meerrettich, Mexicaine

Salatbuffet dazu mit 10 Sorten nach Ihrer Wahl

Brotkorb mit:

Zwirbelbrot hell und dunkel sowie Butter auf Eis.

Dessert: Spezial-Crèmeschnitte mit Schweizer Kirsch am Meter und Torten  
und Kuchen nach Saison, sowie Vanilleglacé und Zwetschgensorbet

### WEININGER BUFFET (AB 30 PERSONEN)

Fr. 39.00/Pers.

#### BÜNDNER GERSTENSUPPE

\* \* \*

RINDSBRUSTKERN GANZ MAGER, RIPPLI GERÄUCHT, BUREHAMME, POULETBRUST AN  
ESTRAGONSAUCE, OFENFRISCHER HAUSGEMACHTER FLEISCHKÄSE UND DELIKATESS-  
KALBSHACK-BRATEN

Frisches Gemüse in grossen Stücken (Lauch, Rübli, Sellerie), Weininger Kartoffeln, Preiselbeeren,  
Meerrettich, 2 Sorten Senf und ofenfrisches Zwirbelbrot auf Brettli mit Messer zum selber schneiden

Dessert : Cassis-Sorbet mit Prosecco

## **BUFFET PREMIER CHOIX (AB 50 PERSONEN) 3 BUFFETS Fr. 65.00/Pers.**

### **SALAT-BUFFET MIT 10 VERSCHIEDENEN SORTEN NACH IHRER WAHL**

Saucen: Italiënne und French

Beilagen: Rote Zwiebelringe, CH-Freilandeier gehackt, Brotcroûtons und Schnittlauch

### **HAUPTSPEISEN-BUFFET**

**US-ROASTBEEF, KALBSBRATEN AUS DEM OFEN CH, SCHWEINSCARREE CH,  
LAMM-ENTRECÔTE NZ, AUSGELÖSTE GAMBAS AN KRÄUTERSCHAUMSAUCE VN**

Beilagen: Gratin Dauphinois aus Weinger Kartoffeln, LINDE-Spätzli und US-Vitaminreis, Blattspinatpaupiettes, Rüeblistengeli, Blumenkohlröschen,

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter auf Eis.

In beheizten Sauciëren auf den Gästetischen: Cabernet-Sauvignonsauce mit verschiedenen Waldpilzen

Brotkorb mit :

Zwirbelbrot hell und dunkel, mit Brettli und Messer auf jedem Tisch zum selber schneiden.

### **DESSERT-BUFFET:**

Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Amarenenkirschen, Glacévitrine mit diversen Sorten, Gebrannte Crème, Torten und Kuchen nach Saison, Fruchtsalat aus frischen Früchten

Käseplatte:

Sternenberger Reif-, Winzer- und Bodenseekäse, Taleggio, Brie

Schön garniert mit Birnen, Trauben, Nüssen, Kümmel

Olivenöl und Pfeffermühle. Original St. Moritzer Birnbrot

## **LIMMATTALER BURE-BUFFET (AB 45 PERSONEN) 3 BUFFETS Fr. 59.00/Pers.**

### **SALATBUFFET MIT 10 VERSCHIEDENEN SORTEN NACH IHRER WAHL**

Saucen: Italiënne und french

Beilagen: Rote Zwiebelringe und CH-Freilandeier, Brotcroûtons, Schnittlauch

### **HAUPTSPEISEN-BUFFET**

**LIMMATTALER BUREHAMME CH, SCHWEINSSCHULTER GEKOCHT GANZ MAGER CH,  
KALBSBRATEN CH, WAADTLÄNDER BUREBRATWURST CH, HAUSGEMACHTER  
OFENFRISCHER FLEISCHKÄSE CH, LAMMRACKS NZ, POULETBRÜSTLI BR**

Beilage: Gratin Dauphinois, LINDE-Spätzli, Polenta mit Parmesan.

Gemüse: Dörrbohnen, Lauch- und Linsengemüse

Brotkorb mit:

Zwirbelbrot hell und dunkel mit Brettli und Messer auf jedem Tisch zum selber schneiden.

## **DESSERT-BUFFET:**

Warmer Apfelstrudel, Fruchtsalat mit frischen Früchten, Torten und Kuchen nach Saison, Gebrannte Crème, Panna Cotta mit Amarenenkirschen, Schlagrahm, Mousse au chocolat, Glacévitrine mit diversen Sorten sowie Sorbet saisonal, Käseplatte mit Sternenberger Reif-, Winzer- und Bodenseekäse, Taleggio, Brie, Parmesan am Stück, Olivenöl und Pfeffermühle. Schön garniert mit Birnen, Trauben, Baumnüsse, Kümmel, Original St. Moritzer Birnbrot.

## **BUFFET „TOSCANA“ (AB 50 PERSONEN) 3 BUFFETS**

Fr. 65.00/Pers.

### **VORSPEISEN-BUFFET:**

#### **Salate**

Gurken hausgemacht, Zucchini, Grüne Bohnen, Red Beans, Rucola, Chicorée weiss und rot, Gartenkresse, Rübli roh, Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Saucen: Italiénne und french

Zwiebelringe, Brotcroûtons, gehacktes Freiland-Ei

#### **Antipasti**

Coppa I, Salami I, Mortadella I, Braumeisterschinken CH, Pilze im Balsamico-Essig mariniert, Melonen, getrocknete Tomaten, Meeresfrüchte  
Antipasti-Gemüse mit Peperoni, Aubergine Piccata, Zucchini, grüne und schwarze marinierte Oliven, Brotkorb mit Zwirbelbrot hell und dunkel, mit Brettli und Messer auf jedem Tisch zum selber schneiden

### **HAUPTSPEISEN-BUFFET:**

Costini Fiorentina CH, Arrosto di Vitello ai funghi CH, Saltimbocca CH, Pollo alla Giardiniera BR, Brasato di Manzo CH

Penne all'Arrabiata

Risotto ai Funghi, Patate rosolate al rosmarino, Verdura

### **DESSERT-BUFFET:**

Tiramisù, Panna Cotta mit Amarenenkirschen, Crema brulata, Insalata di frutta, Zuppa Inglese, Torta de la Nonna, Mousse au Chocolat

Aus unserer Glacévitrine: diverse Sorten

Käseplatte mit Gorgonzola, Bel Paese, Taleggio, Peccorino, Parmesan am Stück, Olivenöl und Pfeffermühle.

Schön garniert mit Birnen, Trauben, Baumnüssen, Kümmel und Original St. Moritzer Birnbrot.

## "À DISCRÉTION"

### **Fondue Chinoise "so viel Sie mögen"**

**Fr. 32.50/Pers.**

Frische Bouillons

Schweine- Kalb-, Rind- und Pouletfleisch von Hand geschnitten  
mit hausgemachten Saucen: Tartar, Curry, Mexicaine und Knobli

Gewürzgurken und Balsamico-Zwiebeln

Beilagen: US Vitaminreis, Pommes Frites oder Pommes Chips Paprika und Nature

### **Raclette "so viel Sie mögen"**

**Fr. 26.50/Pers.**

Div. Raclette-Käse-Sorten (Nature, Paprika, Pfeffer)

Kleine Kartoffeln und ofenfrisches Zwirbelbrot

Frühstück-Specktranchen, Champignons-Schnitze, Tomaten, Ananas

Balsamico-Zwiebeln, Raclette-Gewürze, Paprika, Pfeffer,

### **Käse-Fondue "so viel Sie mögen"**

**Fr. 25.00/Pers.**

Serviert mit ofenfrischem Zwirbelbrot hell und dunkel in Würfel geschnitten

dazu passend:

Glühwein mit Alkohol

**Fr. 9.00/Ltr.**

Glühwein ohne Alkohol

**Fr. 8.00/Ltr.**

## Immer beliebter: Unser BRUNCH (ab 60 Personen)

Fr. 42.50/Pers.

Preis pro Person inkl. Brunch, Dessertbuffet, allen Getränken und  
Infrastruktur, Technik, Kühlschränke, Abfallentsorgung  
Tischpapier „Table-Top“ und Tela-Servietten  
Thomas-Porzellan und Chromstahlbesteck  
Sämtliche dazupassenden Gläser, Kaffeegeschirr, Ménagen, Zahnstocher

Roastbeef CH  
Braumeister-Rohschinken CH  
Mortadella I  
Salami Zurinello CH  
Kalbsbraten CH  
Kalbfleisch-Pastete CH  
Rauchlachs IR  
Gambas (Ind. Ozean)  
Frühstück-Speck mit CH-Freiland-Spiegelei und  
Rühreier  
Limmattaler Burehamme heiss CH  
Ofenfrischer Delikatess-Fleischkäse CH

Käse: (alle am Stück)  
Sternenberger Reif  
Bodenseekäse  
Winzerkäse  
Parmesan  
Brie  
Butter, Kümmel, Nüsse, St. Moritzer Birnbrot  
Olivenöl und Pfeffermühle

Birchermüesli hausgemacht  
Früchte-Joghurt gemischt  
Früchtekorb  
Dörrzwetschgen  
Cornflakes  
Portionen-Butter  
Konfitüre

Salate:  
Gurken hausgemacht  
Mais mit feinen Peperoniwürfeli  
Hörnli  
Reis  
Tropicana  
Verschiedene Blattsalate  
Saucen: French & Italienne hausgemacht

Brotkörbe mit:  
Berg Butter-Zopf Beck Keller  
Butter-, Rustico- und Laugengipfeli  
Zwirbelbrot hell und dunkel

Ab Espresso-Automat: Kaffee, Capuccino, Tee,  
Schoggi, Espresso  
Orangensaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Dessertbuffet:  
Torten und Kuchen nach Saison  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm  
Panna Cotta mit Amarenenkirschen

## UNSERE HERBST - SPEZIALITÄTEN

### WILD

Die Wildsaison beginnt am Eidg. Buss- und Betttag und dauert bis Weihnachten

### VORSPEISEN

**WILDTROCKENFLEISCH IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN** (aus dem Tirol)      Fr. 14.50  
mit frischen Feigen, schön garniert, Butter auf Eis

**WILDPASTETE** mit Salade Waldorf, Preiselbeerschaum, Butter auf Eis      Fr. 11.00

### HAUPTSPEISEN

**REHPFEFFER A** (nur Schulterstücke) an kräftiger Pfeffersauce      Fr. 23.00  
hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut, schön garniert  
mit Speckwürfeli, frischen Champignons und Brotcroûtons, dazu  
Preiselbeeren in Saucières

**HIRSCH-ENTRECÔTE NZ** am Stück, rosa gebraten      Fr. 28.00  
Sauce Grand Veneur in beheizten Saucières  
Dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten LINDE-Spätzli und  
Rotkraut mit Marroni sowie Preiselbeeren

**REHRÜCKEN-ENTRECÔTE (A) KNUSPRIG ROSA GEBRATEN**      Fr. 37.00  
Sauce Grand Veneur in beheizten Saucières  
LINDE-Spätzli, hausgemachtes Rotkraut mit Marroni, weisse  
und rote Trauben sowie Pfirsich und Bananen-Croquette

### METZGETE-BUFFET

(ALLES SCHWEIZER FLEISCH)      Fr. 29.00

Frische Blut- und Leberwürste, Burebratwurst, milder Salzspeck,  
Gnagi (Wädli) Rippli ganz mager, Schweinshals aus dem Ofen,  
hausgeräuchte Wurst; Sauerkraut und Weininger Salzkartoffeln,  
sälbergmachts Oepfelmues

## UNSERE FEINEN DESSERTS

FRUCHTRAHMQUARK-SCHNITTE	Fr. 6.00
HAUSGEMACHTE CARAMELKÖPFLI	Fr. 6.00
CREMESCHNITTE AM METER Mit frischem Rahmquark und Schweizer Kirsch, aus dem Hause Keller, Regensdorf	Fr. 6.00
PANNA COTTA MIT AMARENENKIRSCHEN	Fr. 5.50
FRUCHTSALAT AUS FRISCHEN FRÜCHTEN mit Vanilleglacé und Schlagrahm	Fr. 8.50
LAUWARME WALDBEEREN mit gebrannten Mandeln und Vanille-Glacé	Fr. 8.50
MOUSSE AU CHOCOLAT HELL UND DUNKEL	Fr. 8.00
<b>EINZIGARTIGE HAUSGEMACHTE VACHERINGLACÉ</b>	<b>Fr. 7.50</b>
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	Fr. 6.00
TIRAMISÙ IM BURGUNDERGLAS AUS DER CONFISERIE KELLER	Fr. 8.50
GEBRANNTÉ CRÈME MIT VIEL NIDEL (hausgemacht, s'Wunder)	Fr. 6.00
FRISCHE BEEREN-CRÈME	Fr. 6.00
EIERLIKÖR-PARFAIT MIT NIDEL	Fr. 6.00
VERSCHIEDENE KUCHEN UND TORTEN NACH IHREM WUNSCHÉ	Fr. 4.80 – Fr. 5.80
DIVERSE MINI-DESSERT im Glas oder Porzellan-Schälchen angerichtet	Preis nach Vereinbarung
Diverse Mini-Pâtisserie	Fr. 2.00
GLACÉVITRINE MIT: Vanille, Erdbeer, Café, Schokolade, Stracciatella, Caramelo, (Portion = 3 Kugeln & Rahm)	Fr. 5.50
Sorbet: Zwetschgen, Aprikosen, Apfel, Zitrone, (nach Ihrer Wahl im Champagnerglas)	Fr. 6.00
Mit Prosecco, Gin, Apricot, Vieille Prune, Gravensteiner	Fr. 8.00
<b>SYMPHONIE-TELLER ab 25 Personen</b> Sacherschmitte, Ananasroulade, Tiramisutranche, gebrannte Crème Zürinüssli, frische Früchte, Parfait Grand Marnier, Sorbet Saisonal, Mini-Amarettli	Fr.13.00

## **KÄSETELLER**

Fr. 11.00

Bodenseekäse, Taleggio, Sternenberger Reif, Brie, Pecorino  
Birnen, Trauben, Kümmel, Nüsse, Butter, Original St. Moritzer Birnbrot,  
Olivenöl und Pfeffermühle und Balsamico

## **DESSERTBUFFET      Ab 35 Personen**

Fr. 23.50

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vacheringlacé, Fruchtsalat aus frischen Früchten,  
Schwarzwälder-Rouladentorte, Gebrannte Crème, Panna Cotta mit Amarenenkirchen, Mousse au chocolat,  
Tiramisù-Schnitte, Frische Beeren mit Crème Fraiche, Crèmeschnitte am Meter mit Schweizer Kirsch,  
verschiedene Kuchenstücke  
Glacévitrine mit Vanille, Chocolat, Stracciatella, Zitrone, Erdbeer-Sorbet, etc.  
KÄSEPLATTEN mit Bodenseekäse, Sternenberger Reif, Taleggio,  
Parmesan am Stück, Pecorino. Olivenöl und Pfeffermühle.  
Schön garniert mit Birnen, Trauben, Baumnüssen und Kümmel.  
Brotkorb: Zwirbelbrot dunkel und Original St. Moritzer Birnbrot.

## **SÜSSIGKEITEN FÜR MEETINGS ETC.**

Ofenfrische Nuss-Stange

Fr. 2.20

Fruchtkuchen (Wähen) Apfel, Aprikosen, Zwetschgen, Rhabarber (Saisonal)  
und verschiedene andere Süssigkeiten

Fr. 3.50

## **EMMI-GLACÉ-CORNET**

Vanille-, Schokolade- und Erdbeer-Cornet

Fr. 1.90

## WEIN - ANGEBOT

### SCHWEIZ

#### Weissweine

50 cl.	Merlot di Bianco Ticino Gialdi		Fr. 13.50
75 cl.	Weininger Räuschling „Eine Rarität“	2010	Fr. 22.00
75 cl.	Weininger "Riesling x Sylvaner" Der traditionelle leichte Weisswein.	2010	Fr. 20.00
75 cl.	Lutry Belle-Verve Volg Kelterung	2009	Fr. 20.00
75 cl.	Dézaley Marsens de la Tour (das exzellente Weinwunder)	2010	Fr. 28.00
75 cl.	Yvorne "Clos du Rocher" Auch mit diesem Jahrgang ein Spitzenreiter von Obrist.	2010	Fr. 27.00

#### Roséweine

75 cl.	Weininger Blauburgunder Rosé frisch, fruchtig und spritzig	2009	Fr. 21.00
--------	--	------	-----------

#### Rotweine

50 cl.	Weininger Klevner		Fr. 12.50
50 cl.	Dôle Pinot Noir Dynasti		Fr. 12.00
50 cl.	Merlot Ticino Di Origine Gialdi		Fr. 13.50
75 cl.	Weininger Klevner Blauburgunder	2009	Fr. 21.00
75 cl.	Weininger Blauburgunder Barrique, Volg Weinkellerei „Spitzenwein“ (mind. 10 Monate im Französischen Eichenfass ausgebaut)	2008	Fr. 27.00
75 cl.	Maienfeld Pinot Noir, Volg Kellerei „der Edeltropfen“	2010	Fr. 25.00
75 cl.	Malanser Pinot Noir, A. Boner	2009	Fr. 33.00
75 cl.	Malanser Grand Cru A. Boner „Ein Begriff“	2008	Fr. 44.00
75 cl.	Combailles Assemblage : Pinot Noir Gamay, Camaret	2009	Fr. 26.00
75 cl.	Sassi Grossi Merlot Ticino DOC "Das höchste der Gefühle"	2008	Fr. 55.00
75 cl.	St. Saphorin Cave Bourg de Plait	2010	Fr. 25.00

# 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](http://www.lindeweiningen.ch)  
E-Mail: [lindeweiningen@bluewin.ch](mailto:lindeweiningen@bluewin.ch)

## FRANKREICH

### Rotweine

#### Burgund

75 cl.	Nuits St.-Georges „Les Fleurières“ Domaine J.-J. Confuron	2002	Fr. 40.00
75 cl.	Pommard AOC Les Arvalets Labouré Roi	2006	Fr. 42.00
75 cl.	Savigny-les-Beaune AC MO, Louis Latour	2005	Fr. 35.00
75 cl.	Beaune AOC 1er cru, Labouré Roi	2007	Fr. 37.00

#### Bordeaux

In unserem schönen alten Weinkeller schlummern noch einige Trouvaillen an Bordeaux-Weinen. Wir freuen uns, Sie fachmännisch beraten zu dürfen !

## ITALIEN

### Weissweine

#### Venetien

75 cl.      Bianco di Custoza DOC Vigne Alte, Zeni      2009      Fr. 18.00

### Rotweine

#### Veltlin

75 cl.      Vin da ca'Sfurzat DOC "Plozza"      2004      Fr. 36.00  
Der Strohwein, der alles übertrifft. Aus luftgetrockneten  
Nebbiolo-Trauben und bis 7 Jahre in Eichenfässern ausgereift.

#### Toscana

75 cl.      Brunello di Montalcino Tenuta      2004      Fr. 48.00

#### Piemont

75 cl.      Barolo, Bava Cocconato      2004      Fr. 39.00

#### Apulien

75 cl.      Valle Cupa Salento Rosso IGT      2004      Fr. 31.00

#### Venetien

75 cl.      Amarone Valpolicella „Bure Alto"      2006      Fr. 47.50  
75 cl.      Costalago Rosso Veronese      2008      Fr. 19.00

#### Sizilien

75 cl.      Santagostino Rosso IGT MO      2008      Fr. 26.50  
75 cl.      Syrah Sicilia IGT Bio ERA      2008      Fr. 19.00

## SPANIEN

Restaurant – Stübli – Terrasse – Alter Weinkeller – Eigener Kräutergarten – Huusmetzgete ab September  
Partyservice – Catering nach Ihren Wünschen – auch im schönsten Zirkuszelt

# **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](http://www.lindeweiningen.ch)  
E-Mail: [lindeweiningen@bluewin.ch](mailto:lindeweiningen@bluewin.ch)

## Weisswein

75cl.	Rueda Traubensorte Verdejo Der bestbekannte Weisswein aus dem Anbaugebiet Ribera del Duero	2009	Fr. 19.00
-------	--	------	-----------

## Rotweine

75 cl.	Priorat DO Reserva	2003	Fr. 31.00
75 cl.	Rioja DOCa Gran Reserva – La Tonada	2001	Fr. 30.00
75 cl.	Rioja DOCa Crianza Bodegas – La Tonada	2006	Fr. 22.00
75 cl.	Ribera del Duero, Reserva	2006	Fr. 38.00

## **PORTUGAL**

### Rotwein

75cl	Douro DOC Tinto Gloria Reserva	2007	Fr. 27.00
------	--------------------------------	------	-----------

## **KALIFORNIEN**

Weinproduzent: Rodney D. Strong „Winemaker of the Year“

### Weisswein

75 cl.	Chardonnay	2009	Fr. 24.00
--------	------------	------	-----------

### Rotweine

75 cl.	Cabernet Sauvignon	2007	Fr. 26.00
75 cl.	Zinfandel Old Wine, Northern River	2008	Fr. 29.00

## DESSERTWEIN

50 cl.	Sauternes Eine Spezialität aus dem Haus Volg Winterthur		Fr. 35.00
--------	--	--	-----------

## CHAMPAGNE DE CASTELLANE, EPERNAY

De Castellane ist ein exklusiver Champagner, der in den allerbesten Restaurants Frankreichs zuhause ist. Sein grosses Aroma verdankt er der Vinifikation in Eichenholzfässern, der gekonnten Assemblage und der langen Kellerlagerung.

75 cl.	De Castellane Epernay brut „Maison Linde“	Fr. 39.00
75 cl.	Cuvée Rosé Laurent Perrier	Fr. 75.00

## SCHAUMWEIN

75 cl.	Prosecco Spumante DOC Casa Vinicole Botter Carlo	Fr. 19.50
--------	--	-----------

## SPEZIELLES APERO-ANGEBOT

Blanc Cassis	im Vintage Glas	Fr. 5.00
Cassis de Dijon, Weisswein, Mineral, Eiswürfel, Orangenschnitz		

## WEITERE GETRÄNKE

20 cl.	Tomatenjus	Fr. 2.70
100 cl.	Orangensaft Andros	Fr. 8.50
100 cl.	Apfel-Beerensaft "Zizerser Spezialität"	Fr. 8.50
100 cl.	Calanda Aqua mit Kohlensäure	Fr. 5.80
50 cl.	Calanda Aqua ohne Kohlensäure	Fr. 2.90
100 cl.	Coca Cola, Coca Cola Zero, Citro, Eistee, Apfel-Shorley	Fr. 6.00
Früchte-Bowle ohne Alkohol		Fr. 20.00/lit.
Früchte-Bowle mit Alkohol		Fr. 25.00/lit.

## BIERE:

Eichhof im 20 Ltr. Container mit Offenausschankanlage inkl. Henkelglas	Fr. 7.00/lit.
33 cl. Eichhof Braugold mit Alkohol oder Eichhof ohne Alkohol	Fr. 3.50
58 cl. Eichhof Lager	Fr. 4.50
50 cl. Erdinger Weissbier	Fr. 5.00
5 Ltr. Heineken Party-Fässli	Fr. 35.00

# 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](http://www.lindeweiningen.ch)  
E-Mail: [lindeweiningen@bluewin.ch](mailto:lindeweiningen@bluewin.ch)

*Die durch Sie ausgewählten Weine, Biere, Mineral servieren wir Ihnen in der richtigen  
Trinktemperatur und den dazu passenden Gläsern.*

## KAFFEE:

à discrétion  
Pro Tasse  
Frisch bei Ihnen zubereitet ab Espresso-Automaten  
Diverse Sorten Tee  
Inkl. Zucker, Assugrin und Kaffeerahm

Fr. 4.70/Pers.  
Fr. 2.90/Tasse

## Beilagen:

Truffes, Amaretti, Mini-Pâtisserie, Nuss-Stangen, kleine Kuchenstücke, etc.  
nach Ihrem Wunsche

Preis auf Anfrage

**Die Preise verstehen sich alle exkl. 8% MWST**

# **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](http://www.lindeweiningen.ch)  
E-Mail: [lindeweiningen@bluewin.ch](mailto:lindeweiningen@bluewin.ch)

## **Irisflaschen weiss / Futuraflaschen blau**

**exkl. 8% MWST**

**50 cl**

<b>Kirsch Teresa im Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>SFr.</b>	<b>56.00</b>
<b>Vielle Prune im Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>SFr.</b>	<b>56.00</b>
<b>Vielle Williams im Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>SFr.</b>	<b>56.00</b>
<b>Vielle Apricotine Walliser Aprikosen Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>SFr.</b>	<b>85.50</b>
<b>Berner Rosenapfelbrand im Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>SFr.</b>	<b>65.00</b>
<b>Grappa Ticino Merlot im Barrique</b>	<b>40%</b>	<b>SFr.</b>	<b>61.00</b>

**Urs Hecht „Fruchtdestilate“ Barrique ausgebaut**

Preisänderungen vorbehalten