



**Linde  
Weiningen**  
Kultur & Genuss



Badenerstrasse 2, 8104 Weiningen - [www.lindeweiningen.ch](http://www.lindeweiningen.ch)

## *Bankett und Seminar*

### **Wir machen aus Ihren Anlässen ein kulinarisches Fest!**

So manchem Anlass gilt es einen besonderen Rahmen zu verleihen. Das LINDE-Weiningen-Team macht Ihr Fest zum Erlebnis, das alle unsere Werte verkörpert: hochwertig, einzigartig, liebenswert und flexibel.

Eine langjährige Erfahrung ermöglicht es, optimal auf Ihre Wünsche und Vorstellungen einzugehen und Ihr Fest unvergesslich zu machen.

Unser erfahrenes Linde-Team berät sie gerne in allen Belangen und garantiert einen reibungslosen Ablauf, damit Sie entspannt die Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Betrachten Sie das unten stehende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch, steht Ihnen Maya Grossmann (Gastgeberin) oder Pia Langenegger (Chef de Service) gerne zur Verfügung.

- Per Telefon: 044 750 18 18
- Per E-Mail: [info@lindeweiningen.ch](mailto:info@lindeweiningen.ch)





## Inhalt - Übersicht

Apéro Häppchen	3
Sandwiches	3
Baguettino-Tranchen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
Frittiertes Fingerfood	4
Salate	4
Apéro-Kombi	4
Klassische Suppen	5
„Gut & Günstig“	6
„Linde-Klassiker“	7
Wildspezialitäten	8
Metzgete-Buffer	8
Winzer-Fleisch-Fondue (ab 10 Personen)	8
Fleischlose Gerichte	9
Unsere Desserts - hausgemacht	10
Sitzungen und Seminare	11
Konditionen	11
Verrechnung	11



## *Fingerfood kalt*

### **Apéro Häppchen**

Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.80/Stk
Käse auf der Gabel mit Trauben	2.00/Stk
Datteln mit frisch angebratenem Bure-Speck umwickelt	2.00/Stk
Melone mit Rohschinken auf der Gabel	2.50/Stk

### **Sandwiches**

Mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse (Brot auf Absprache)	5.00/Stk
Mit Bündnerfleisch	7.00/Stk
Gefüllte Mini Sandwiches bunt gemischt	2.80/Stk

### **Baguettino-Tranchen**

Belegt mit Roastbeef, Rindstartar, Lachs	4.50/Stk
Belegt mit Salami, Schinken, Freilande-Mousse, Bergkäse, Gemüse	3.50/Stk

### **Beilagen zum Apéritiv**

Gemüse-Sticks im Körbli mit diversen hausgemachten Saucen zur Auswahl: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine (Körbli für 4 Personen)	2.80/Person
Nüssli, Chips und Salzgebäck	2.00/Pers

## *Fingerfood warm*

Mini-Chäschüechli	3.00/Stk
Mini-Schinkengipfeli	3.00/Stk
(auf Wunsch auch grosse Chäschüechli & Schinkengipfeli)	Preis auf Anfrage
Ofenfrisches Blätterteiggebäck - verschiedene Sorten	2.80/Person
Linde-Meatballs (Kalb) mit diversen hausgemachten Saucen <i>Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine</i>	2.00/Stk
Satayspiess (Poulet) an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk



### **Frittiertes Fingerfood**

Mini Spring-Rolls mit Sauce Mexicaine (Vegi)	2.00/Stk
Black Tiger Crevetten fein gewürzt und frisch gebraten	3.50/Stk
Black Tiger Crevetten „Japan Style“ im Kokosmantel	4.00/Stk
Egli-Fisch-Knusperli im Bierteig, mit hausgemachter Tartarsauce im Körbli serviert (für 4 Personen)	5.00/Pers

## *Kalte Vorspeisen*

<b>Kaltes Plättli</b>	22.50
Limmattaler Rohschinken, gekochter Schinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, garniert, Brot	
<b>Linde Brättli</b>	16.50
Buuräschüblig, Winzerkäse zum selber schneiden mit Garnituren, Brot	
<b>Antipasti Teller</b>	19.00
Grillgemüse in feiner Olivenmarinade, Pilze, garniert mit einem Ziegenkäse mit Honigkruste (Vegi), Baguette	
<b>Vorspeiseteller aus Fluss &amp; Meer</b>	23.00
Mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert, Toast und Butter	

### **Salate**

Menusalat	5.50
Verschiedene gartenfrische Blattsalate mit Cherry-Tomätli	9.00
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal)	12.50
Salat „nach Art des Küchenchefs“	9.50
Bunte Salate, Croutons, Tomatengarnitur und diversen Kernen	
Gemischter Salat	11.50

## *Apéro-Riche*

### **Apéro-Kombi**

10 Stück pro Person (salzig, scharf, mild, flüssig, sauer, süß, vegi, ....) lassen Sie sich überraschen oder wir beraten Sie gern	35.00/Person
---	--------------



## Salatbuffet

Schüsseln zum selber zusammenstellen  
ab 10 Personen

2.50/Sorte & Person

LINDE-Kartoffelsalat (lauwarm)  
Blattsalate  
Nüsslisalat (saisonal)  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Gurken nach Art des Hauses  
Randen mit Meerrettich  
Rüebli roh  
Mais mit feinen Pepperoni-Würfeli  
Sellerie klassisch  
Kabis  
Tropicana (unser Geheim-Tipp)  
Rote Linsen  
Kernenmix  
Gehacktes Ei und Croutons

### Hausgemachte Salat-Saucen

Französisch-, Italienisch-, Senf-, Walnuss Dressing

## Suppen

### Klassische Suppen

Bündner Gerstensuppe	8.00
Französische Zwiebelsuppe	8.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	9.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Rüebli-Ingwer-Cremesuppe	9.50
Kürbissuppe mit frischem Ingwer mit Kokosmilch (L)	12.50
Weininger Rieslingsuppe mit Brotcroutons	12.50
<b>Kalte Suppen an heissen Tagen:</b>	
Gemüsesuppe (Gazpacho Andaluz)	9.50
Gurkensuppe	9.50



## Hauptspeisen:

### „Gut & Günstig“

<b>Spaghetti Plausch „all you can eat“</b> (ab 10 Personen) „so viel Sie mögen“, Bolognese-, Napoli , Pesto und Carbonara-Saucen, frisch geriebener Parmesan	24.00
<b>Kalbshackbraten an Dijonsensauce</b> hausgemachte LINDE-Spätzli	24.50
<b>Rinds g' Hackets</b> mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Oepfelmues	19.50
<b>Pot-Au-Feu „Linde-Spatz“</b>	21.00
<b>Rindssaftgoulasch</b> und hausgemachte LINDE-Spätzli	24.00
<b>Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet</b> Pikant mit knackigem Gemüse	24.50
<b>Poulet „Stroganoff“</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	23.00
<b>Truten „Piccata“</b> Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan	24.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE Spätzli	19.50
<b>Delikatess-Fleischkäse</b> frisch aus dem Ofen LINDE-Kartoffelsalat	19.00
<b>Burehamme heiss</b> , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	24.00
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	24.00





## „Linde-Klassiker“

<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Blattspinat-Paupiette und Rüeblli	29.50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</b> mit frischen Champignons hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	39.00
<b>Kalbsschnitzel „Wiener Art“</b> , Preiselbeeren LINDE-Kartoffelsalat	39.00
<b>Kalbs-Cordon-Bleu „Linde“</b> mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt, Pommes Frites, Gemüsebouquet	43.00
<b>Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce Hausgemachte LINDE-Spätzli	42.50
<b>Entrecôte am Stück gebraten</b> , Sauce Béarnaise Gratin Dauphinois und Gemüsebouquet	44.00
<b>Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert</b> Rindsfilet 220g – das Herzstück vom Filet, Sauce Béarnaise und Kräuterbutter, 4 verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	67.00
<b>Les Trois-Filet „Linde“</b> (in drei Gängen serviert) Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüsebouquet Schweinsfilet an Curryrahmsauce, Reis, frische Früchte Rindsfilet an Sauce Béarnaise, Rösti-Kroketten, Gemüsebouquet	75.00
<b>Lamm-Rückenfilet</b> in Rotweinjus Gratin Dauphinois, grüne Bohnen und Grill-Tomate	42.00
<b>Maispouardenbrust</b> auf Calvados Sauce hausgemachte LINDE- Spätzli, buntes Gemüse	28.50
<b>Rehgeschnetzeltes</b> an Eierschwämmli-rahmsauce Butter-Rösti oder hausgemachte LINDE-Spätzli Preiselbeeren	33.50
<b>Hirschentrecôte</b> an Waldpilzsauce Hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut mit Maroni	42.00



## *Wildspezialitäten & Linde-Metzgete*

### **Wildspezialitäten**

In der Wildsaison erhalten Sie ebenfalls unseren Rehpfeffer sowie diverse andere Wildgerichte.

Ab Bettag bis mindestens Ende Februar servieren wir Ihnen ebenfalls unsere Linde-Metzgete-Spezialitäten

### **Metzgete-Buffer**

Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), 38.00  
Burebratwurst mit Böllersauce , Rippli ganz mager, Salzspeck,  
geräuchte Wurst, Sauerkraut und Weinger Salz-Kartoffeln sowie  
sälbergmachts Oepfelmues

### **Winzer-Fleisch-Fondue (ab 10 Personen)**

Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen, 49.00  
(250g/Person) alles frisch von Hand geschnitten.  
Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen  
(Mexicaine, Tartare, Curry, Knobli) und diverse Beilagen





## Fisch

<b>Eglifilet im Bierteig</b> , Sauce Tatar Weininger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat-Paupiette	34.00
<b>Zanderfilet</b> gebraten mit Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	32.00
<b>Riesencrevetten</b> an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	31.00

**\*\*\* Wir als Spätzliproduzent empfehlen Ihnen unsere Hausspezialität  
„LINDE Spätzli“, die Beilagen können gerne ausgewechselt werden\*\*\***

**Herkunft:** Rind: Schweiz/Uruguay, Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz, Truten: EU  
Lamm: Neuseeland, Fische: MSC Label

## Vegi Menus


### Fleischlose Gerichte

<b>Sämiger Gemüse Risotto</b> mit einem Pilzragout	18.00
<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> pikant mit knackigem Gemüse	19.50
<b>Linde-Spätzli-Pfanne</b> mit Gemüse	19.50
<b>Gemüse-Stroganoff</b> mit hausgemachten LINDE-Spätzli	20.00
<b>Sellerieschnitzel</b> in Sesamkruste auf Zitronensauce, Pommes Frites	21.00
<b>Cordon Bleu</b> vegetarisch (hausgemacht) Pommes Frites, Grilltomate	24.00



## Dessert

### Unsere Desserts - hausgemacht

<b>Creemeschnitte - Hausklassiker</b>	6.50
<b>Caramel-Köpfli</b>	9.50
<b>Panna Cotta mit Fruchtspiegel</b>	9.50
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Vanilleglacé</b>	9.50
<b>Gebrannte Crème nach altem Hausrezept</b>	9.50
<b>Mousse au Chocolat, hell &amp; dunkel (ab 10 Pers)</b>	11.00
<b>Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Pers)</b>	11.00
<b>Coupe Linde: Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanille-Glacé und Rahm</b>	12.50
<b>Sie möchten nichts Süsses?</b>	
<b>Käse-Teller</b>	12.50
 <b>Fünf Sorten mit Feigensenf</b>	
<b>Diverse Kuchen</b> von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage



## Raummieten

### Sitzungen und Seminare

Was	Preise
Weinkeller	60.00
Metzgerstübli	60.00
1. Stock	90.00
Sitzungszimmer	50.00
Event-Saal ab 30 Personen	250.00
Event-Saal Bestuhlungsaufwand: pro Person	3.00
ab 1'500.00 Konsumation: keine Raummiete im Event-Saal	
<b>Equipment:</b>	
Moderatoren-Koffer	25.00
Flipchart	25.00
Leinwand	25.00
Beamer	50.00
Professionelle Musikanlage	60.00
Professionelle Lichtanlage	60.00
Headset und Mikrofon	25.00
Bühne je nach Grösse	nach Aufwand
<b>Extras:</b>	
Verlängerung 1:1 Gemeindekosten	nach Aufwand
Stuhl-Hussen inkl. Montage	...13.00/Stk
Dekoration individuell	...nach Aufwand
Barbetrieb möglich	

Reinigungsaufwand: wir erlauben uns bei aussergewöhnlicher Verunreinigung einen Zusatzkosten für die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen

### Konditionen

Diese Preislise ist gültig ab 1. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

### Verrechnung

Die uns 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages in Rechnung zu stellen. Restbetrag zahlbar 10 Tage nach dem Anlass netto.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.