

# Herzlich willkommen liebe Gäste!

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Bouillon</b> mit Flädli	9.50
<b>Kürbissuppe</b> mit Kürbiskernen	12.50
<b>Cappuccino von der Maroni</b> mit Trüffelschaum	12.50

## Salate & Vorspeisen

<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Croûtons und Speck	14.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei	12.50
<b>Salatschüssel</b> «nach Art des Küchenchefs»	14.50
<b>Eierschwämmli</b> mit Kräutern auf Toast mit Salatgarnitur	16.50
<b>Rindstatar garniert</b> , serviert mit frischem Toast und Butter	24.50/36.50

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing

### Oktober-Hit

#### Rentier-Médailles

Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rosenkohl

42.50 anstelle 47.50



### Monatswein

**Volpola Bolgheri Rosso DOC 2017**  
Podere Sapaio, Castagnetto Carducci  
CabS, Merlot & Petit Verdot

66.00/75cl

11.00/10cl



**PS: Haben Sie einen speziellen Wunsch? Bitte lassen Sie es uns wissen...**

# Wildkarte

	klein	gross
<b>Hirschrücken-Streifen</b> auf Birnen-Risotto	22.50	33.00
<b>Hirsch-Entrecôte 200 g</b> , rosa gebraten Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl		45.00
<b>Der Linde Klassiker «Rehrücken ab zwei Personen»</b> , pro Person auf der Platte serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Bananenkroketten, Preiselbeerapfel ausgarniert mit Früchten, Wildsauce nach Linde-Tradition		65.00
<b>Rehrücken-Médallions</b> an einer Wildsauce nach Linde-Tradition hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel		48.00
<b>Rehpfeffer</b> mit hausgemachten LINDE-Spätzli und Preiselbeerapfel	24.00	34.00
<b>Jäger-Pfännli</b> Reh-Stroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren		34.50
<b>Weininger-Wild-Burger</b> mit Rehfleisch vom Weininger Altberg serviert mit Cole Slaw Salat, Linde-Haus-Sauce und Pommes Frites		27.50
<b>Vegetarischer Wildteller (VEGI)</b> Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Priselbeerapfel und Bananenkroketten		27.50



Wir freuen uns über die Zusammenarbeit mit der Jagdgesellschaft Altberg Süd.

Je nach Jagd servieren wir Ihnen Reh- oder Wildschweingerichte aus dem Weininger Wald. Siehe Tagespecialitäten.

# Metzgetä

<b>Schlachtplattä:</b> Blut- und Leberwurst, Buure-Bratwurst huusgräucheräti Wurst, mildä Salzspeck, Surchrut und Salzhärdöpfel	34.50
<b>Lady Metzgete-Täller:</b> Mini Blut- und Leberwurst, Mini Buurebratwurst Suurchrut und Salzhärdöpfel	27.50

## zum Usläsä

<b>Rippli</b> , ganz mager 200 g	18.00
<b>Blutwurst</b> im Schweinsdarm, ca. 300 g	16.00
<b>Leberwurst</b> , ca. 200 g	11.50
<b>Blut- &amp; Leberwurst-Teller</b> (gross)	19.00
<b>es Päärli Buurebratwurst «Waadtländer-Art»</b> , 2 x 90 g mit Böllesosä	14.50
<b>es Päärli Schweins-Würstli</b> gräuchert 130 g / Paar	11.00

## Bilagä

Butter-Röschti	6.50
huusgmächti LINDE-Spätzli	6.50
Surchrut mit Salzhärdöpfel	6.50
Portion Salzhärdöpfel	6.50
Rotchrut mit Maroni	6.50
Portion Maroni	6.50
sälbergmächts Öpfelmues	6.50

Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion



# Vegetarische Küche

<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis	26.50
<b>Rösti</b> mit Gemüse und Spiegelei im Pfännli serviert	23.50
<b>Linde-Spätzlipfanne</b> mit Gemüse und Pilzen	22.50
<b>Gemüse-Omelette</b> mit frischem Gemüse	22.50
<b>Gemüse-Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	22.50
<b>Eierschwämmli</b> mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	24.50
<b>Vegetarischer Wildteller</b> Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Bananenkroketten	27.50



Essen Sie **vegan**?

Unser Küchenteam stellt Ihnen gerne ein Menu zusammen.

# Hauptspeisen «Linde Klassiker»

	klein	gross
<b>Tradition seit 1946 unser «Menu 3»</b>	23.50	29.50
<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Rosmarinjus Kartoffelstock (mit Reis lactose- und glutenfrei), Saisongemüse		
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	27.50	39.50
<b>Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art»</b> mit Pommes Frites, Gemüsebouquet, mit Preiselbeeren serviert	27.50	39.50
<b>Kalbsleber handgeschnetzelt</b> mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	27.50	39.50
<b>Château Briand (ab 2 Personen)</b> in zwei Gängen serviert		68.00
Rindsfilet 220 g/Person – das Herzstück vom Filet, Sauce Béarnaise & Kräuterbutter. Vier verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl		
<b>Rindsfilet 200 g</b> mit Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter, Pommes Frites und buntes Gemüse		53.00
<b>Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»</b> an einer raffinierten Papikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	33.50	46.50
<b>Rindstatar garniert</b> , serviert mit frischem Toast und Butter	24.50	36.50
<b>Schweins-Cordon-Bleu «Classic»</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur		31.50
<b>Zanderknusperli im Bierteig gebacken</b> , Sauce Tartare, Weininger Schnittlauchkartoffeln, Tagesgemüse	25.50	36.50
<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> 		26.50
pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis		
mit Poulet		29.50
mit Crevetten		29.50
<b>Leichte Küche: Fitness-Teller</b>		
serviert mit frischen Salaten oder mit Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter		
mit Pouletbrust 150 g		24.50
mit Crevettenspiessen 200 g		25.50
mit Zanderknusperli im Bierteig gebacken		29.50
mit Rindsfilet 200 g		46.50
















Garstufen		Herkunftsländer			
bleu	blutig, roh	Rind	Uruguay/Paraguay/Argentinien	Zander	Deutschland (04/05)
saignon	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Lachs	Norwegen (05/27)
Medium	rosa	Kalb	Schweiz	Crevetten	Vietnam (04)
a point	¾ durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Hirsch	Schweiz/Österreich/EU
bien cuit	durch (gebraten)	Lamm	Irland/Australien	Reh	Schweiz/Österreich/EU

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

# Dorfgeschichten und mehr...



## Wir beziehen...

-  Eier von Familie Müller, Weiningen
-  die Godi-Wurst von Familie Werffeli, Weiningen
-  Gipfeli vom Spar Weiningen
-  Wild-Burger (hausgemacht), Rehfleisch von der Jagdgesellschaft Altberg Süd, Weiningen
-  Fleisch von der Metzgerei Angst, Zürich & Metzgerei Künzli Zürich
-  Fisch von Bianchi, Zufikon
-  Gemüse & Früchte von Ernst Welti AG, Zürich
-  Crèmeschnitten von der Bäckerei Frei, Geroldswil
-  Weininger Weine vom Volg via Landi Regensdorf, Weingut Haug, Haug Weine  
andere Weine: Jeggli Buchs, Casa del Vino, Zürich, Baur au Lac, Regensdorf
-  Bier und Softgetränke von Stardrinks, Fahrweid
-  Mineralwasser und Getränke von Morelli, Schlieren
-  Kaffee von Caffè d'Italia, Schlieren
-  Tee von Sirocco, Schmerikon
-  Züri Gin, Ehrsimann, Bachenbülach
-  Olivenöl von Dora und Heinrich Sutter, Weiningen



## Ob Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, Taufessen, Bankett, Seminar oder Geschäftsessen – bei uns sind Sie genau richtig.

Das LINDE-Weiningen-Team macht Ihr Fest unvergesslich. Dank unserer langjährigen Erfahrung können wir optimal auf Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen und Sie beraten. Unser Team unterstützt Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses.



### Event-Saal

bis 100 Personen, für Hochzeiten, Familienfest, Seminar...



### Sonnenterrasse

bis 46 Personen.



### Gaststube

bis 80 Personen – auch hier sind geschlossene Gesellschaft möglich.



### Stübli

eignet sich besonders gut für Firmen- und Familienfeiern im kleineren Rahmen oder auch Business-Lunches bis 40 Personen.



### Gubrist-Stübli

ist beliebt für Sitzungen, Workshops und kleinere Zusammenkünfte bis 20 Personen.



### Weinkeller

bietet Platz für bis zu 40 Personen z.B. für einen Steh-Apéro.

Wir bieten **kostenloses WLAN**, Lesebrillen, Kindersitzli, Kinderzeitschrift, Akkukabel für Ihr Handy, diverse Zeitungen und Zeitschriften an. Hunde sind bei uns willkommen.

**Unsere Seminar-Tagespauschale** (Verkaufstraining, VR-Sitzung, Geschäftsleitungsmeeting, Marketingplanung, Kaderschulung, Klausurtagung) ist bei Firmen sehr beliebt.