

Herzlich willkommen liebe Gäste!

Suppen

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernen	12.50
Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum	12.50

Salate & Vorspeisen

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

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

Dezember-Hit

«Winterland-Menu»

Kalbskotelett an Morchelrahmsauce
breite Nudeln mit Brösmeli «Grossmutter-Art»
Gemüse garnitur

44.50 (anstelle 49.50)



Monatswein

Aus Spanien
Bellmunt 2016
Bodegas Mas d'en Gil Priorat DOQ
Traubensorten:
Garnacha, Cabernet Sauvignon,
Carineña, Syrah

9.50/10cl
56.00/75cl



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

Wildkarte

klein gross

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

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

zum Usläsä

Rippli , ganz mager 200 g	18.00
Blutwurst im Schweinsdarm, ca. 300 g	16.00
Leberwurst , ca. 200 g	11.50
Blut- & Leberwurst-Teller (gross)	19.00
es Päärli Buurebratwurst «Waadtländer-Art» , 2 x 90 g mit Böllesosä	14.50
es Päärli Schweins-Würstli 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

Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis	26.50
Rösti mit Gemüse und Spiegelei im Pfännli serviert	23.50
Linde-Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	22.50
Gemüse-Omelette mit frischem Gemüse	22.50
Gemüse-Stroganoff serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	22.50
Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	24.50
Vegetarischer Wildteller 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
Dezember-HIT «Winterland-Menu»		44.50
Zartes Kalbskotelett an Morchelrahmsauce, breite Nudeln mit Brösmeli «Grossmutter-Art», Gemüse garnitur		
Tradition seit 1946 unser «Menu 3»	23.50 /	29.50
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus Kartoffelstock (mit Reis lactose- und glutenfrei), Saisongemüse		
Zürcher Kalbsgeschnetztes an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	27.50 /	39.50
Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art» mit Pommes Frites, Gemüsebouquet, mit Preiselbeeren serviert	27.50 /	39.50
Kalbsleber handgeschnetzelt mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	27.50 /	39.50
Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert		68.00
Rindsfilet 220 g/Person – das Herzstück vom Filet, Sauce Béarnaise & Kräuterbutter. Vier verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl		
Rindsfilet 200 g mit Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes Frites und buntes Gemüse		53.00
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Papikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	33.50 /	46.50
Rindstatar garniert , serviert mit frischem Toast und Butter	24.50 /	36.50
Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur		31.50
Zanderknusperli im Bierteig gebacken , Sauce Tartare, Weininger Schnittlauchkartoffeln, Tagesgemüse	25.50 /	36.50
Rasika's grünes Thaicurry 		26.50
pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis		
mit Poulet		29.50
mit Crevetten		29.50
Leichte Küche: Fitness-Teller		
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

Dorfgeschichten und mehr...



Wir beziehen...

-  Freiland-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, Keller Zürich & Künzli Zürich
-  Fisch von Bianchi, Zufikon
-  Gemüse & Früchte von Ernst Welti AG, Zürich
-  Crèmeschnitten von der Bäckerei Frei, Geroldswil
-  Weiniger 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

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

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.