

Suppen

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernen	10.50
Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum	12.50

Salate & Vorspeisen

Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck	14.50
Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast mit Salatgarnitur	16.50
Rindstartar garniert, serviert mit frischem Toast und Butter	24.00 / 36.00

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing
(auch mit glutenfreiem Brot erhältlich)

Februar-Hit

Reh-Stroganoff
(vom Weininger Wald)
mit roten Zwiebeln, Gurken und Waldpilzen,
hausgemachte LINDE-Spätzli und Rotkraut

33.50 statt 38.50



Monatswein

San Domenico Merlot del Ticino DOC
Goldmedaille GPVS 2018

Tamborini 2015

Traubensorte:
100% Merlot

9.50/10cl
59.00/75cl



„Wilde-Schweinerei“

Wildkarte

Weininger-Wild-Burger mit Rehfleisch vom Weininger Altberg serviert mit Cole Slaw Salat, Linde-Haus-Sauce und Pommes Frites	27.50
Rehrücken-Médallions an einer Wildsauce nach Linde Tradition hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel	46.00
Februar-HIT Reh-Stroganoff (vom Weininger Wald) mit roten Zwiebeln, Gurken und Waldpilzen hausgemachte LINDE-Spätzli und Rotkraut	33.50 (anstelle 38.50)
Vegetarischer Wildteller (VEGI) frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten Linde-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Bananenkroketten	28.00



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.

Metzgete

Lady-Metzgete-Teller Mini Blut- und Leberwurst, Mini Buurebratwurst Sauerkraut und Salzkartoffeln	27.50
Blut-Leberwurst-Teller 300g Blutwurst im Schweinsdarm, 200g Leberwurst Sauerkraut und Salzkartoffeln	25.50
Rippli ganz mager Salzkartoffeln und Rotkraut	24.50
Es Päärli Buurebratwurst "Waadtländer-Art" , 2 x 90 g mit Böllesosä, hausgemachte Butter-Rösti	21.00

Herkunftsländer:

Reh Weiningen-Schweiz/Österreich
Schwein Schweiz

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Hauptspeisen «Linde Klassiker»

	klein	gross
Tradition seit 1946 unser «Menu 3»		29.50
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus Kartoffelstock, Saisongemüse		
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	26.00 / 39.00	
Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art» mit Pommes Frites, Gemüsebouquet, mit Preiselbeeren serviert	26.00 / 39.00	
Kalbsleber handgeschnetzelt mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	25.00 / 38.00	
Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert Rindsfilet 220g – das Herzstück vom Filet, Sauce Béarnaise & Kräuterbutter 4 verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl		68.00
Rindsfilet 200 g mit Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter, Pommes Frites und buntes Gemüse		53.00
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	29.50 / 44.50	
Rindstartar garniert , serviert mit frischem Toast und Butter	24.00 / 36.00	
Aus dem Dorf: «Godi's Winiger» Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli serviert an Weininger Rotweinjus mit Rösti		23.50
Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur		28.50
Zanderknusperli im Bierteig gebacken Sauce Tartare, Weininger Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat Paupiette	24.00 / 36.00	
Rasika's grünes Thaicurry (VEGI) (lactose und glutenfrei) pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis		24.50
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		23.00
mit Crevettenspiessen 200 g		24.00
mit Rindsfilet 200 g		46.00

Garstufen		Herkunftsländer			
rare	blutig, roh	Rind	Schweiz/Uruguay	Poulet	Schweiz
Medium rare	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Lamm	Schweiz/Neuseeland
Medium	rosa	Kalb	Schweiz	Fisch	MSC Label
Medium well	¾ durch (gebraten)	Reh	Schweiz/EU		
Well done	durch (gebraten)	Hirsch	Schweiz/Österreich		

Wir machen aus Ihrem Anlass ein kulinarisches Fest

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, Akkukabel für Ihr Handy, diverse Zeitungen und Zeitschriften an.

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