

Bankett und Seminar 2026

Wir verleihen Ihrem Anlass einen besonderen Rahmen.

Unser Motto lautet: **hochwertig, einzigartig, liebenswert und flexibel.**

Dank unserer langjährigen Erfahrung gehen wir gezielt auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und machen Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis. Gerne beraten wir Sie in allen Belangen und sorgen für einen reibungslosen Ablauf, damit Sie die Zeit mit Ihren Gästen entspannt geniessen können.

Betrachten Sie das folgende Angebot als Inspiration. Selbstverständlich beraten wir Sie auch individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch steht Ihnen **Martina Kohler** gerne zur Verfügung.

Telefon: 044 750 18 18
info@lindeweiningen.ch
www.lindeweiningen.ch



Inhaltsverzeichnis

Apéro Fingerfood I kalt	3
Fleisch & Fisch	3
Vegetarisch	3
Vegan	3
Sandwich	3
Focaccia mit diversen Füllungen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
Apéro Fingerfood I warm	3
Fleisch & Fisch	3
Vegetarisch	3
Vegan	3
Apéro-Kombi & Apéro Riche	4
Vorspeisen	4
Salat	5
Salatbuffet	5
Suppen (saisonal)	6
Kalte Suppen	6
Hauptspeisen «Gut & günstig»	7
<i>Schwein</i>	7
<i>Kalb</i>	7
<i>Rind</i>	8
<i>Poulet oder Truthahn</i>	8
<i>Meeresfrüchte</i>	8
<i>Diverses</i>	8
«Linde-Klassiker»	9
Vegetarisch und vegan	10
Fisch	11
Leidmahl	12
Wildspezialitäten (September bis Ende Januar)	13
Linde-Metzgete (September bis Ende Dezember)	14
<i>Zum Auswählen</i>	14
<i>Beilagen</i>	14
Dessert	15
<i>Unsere «Mini's»</i>	15
<i>Klassiker</i>	15
Raummieten	17
<i>Equipment</i>	17
<i>Extras</i>	17
Weitere Informationen	18
<i>Konditionen</i>	18
<i>Verrechnung</i>	18

Apéro Fingerfood I kalt

Fleisch & Fisch

Datteln mit frisch angebratenem Bratspeck umwickelt	3.00/Stk.
Melone mit Rohschinken-Spiessli	3.50/Stk.
Tortilla-Wrap mit Lachs und Meerrettich	4.00/Stk.
Mini-Pastetli mit Thon-Füllung	3.00/Stk.

Vegetarisch

Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	3.00/Stk.
Käse-Spiessli mit Trauben	3.00/Stk.
Tortilla-Wrap mit Kräuter-Cantadou, Ruccola und gehackten Tomaten	3.00/Stk.
Pumpernickel mit Randenhummus	3.00/Stk.
Ananas-Tofuspiessli	4.50/Stk.

Vegan

Crostini mit Hummus	3.00/Stk.
Falafel-Spiessli	3.50/Stk.
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Couscous-Salat	3.50/Stk.

Sandwich

Gefüllte midi Sandwich bunt gemischt	6.50/Stk.
--------------------------------------	-----------

Focaccia mit diversen Füllungen

Käse, Fleisch oder Lachs	5.50/Stk.
--------------------------	-----------

Beilagen zum Apéritiv

Nüssli, Chips und Salzgebäck	3.00/Pers.
Hausgemachtes assortiertes Blätterteigkonfekt	3.50/Pers.
Oliven und Parmesanwürfel	5.00/Pers.
Gemüse-Sticks im Gläsli.	5.00/Pers.
Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	

Apéro Fingerfood I warm

Fleisch & Fisch

Mini-Schinkengipfeli	3.50/Stk.
Linde-Meatballs mit hausgemachten Saucen: Curry, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	3.00/Stk.
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	5.50/Stk.
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	4.00/Stk.
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce	5.50/Port.

Vegetarisch

Mini-Chäschüechli	3.50/Stk.
Raclette-Kartoffeln	3.50/Stk.
Mini Gemüsepizzotti	3.50/Stk.

Vegan

Vegane Hackbällchen mit Tomaten-Chilisaucen	3.50/Stk.
---	-----------

Apéro-Kombi & Apéro riche

Stellen Sie Ihren Apéro ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Ob warm oder kalt, salzig oder süss, fruchtig oder währschaft, leicht oder herzhaft – mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch.

Lassen Sie sich überraschen: Wir beraten Sie gerne persönlich.

Zur Auswahl:

Apéro riche gesättigt, 42.00/Person 10 Sorten zur Auswahl

- Wraps mit Lachs
- Käse-Traubenspiessli
- Wrap mit Cantadou, Tomaten und Ruccola
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Diverse kleine Sandwiches
- Dattel-Speckspiessli
- Súppli im Espressotassli (Saison)
- Kabissalat mit Wiedikerli
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Quiche
- Mini Pizzetti
- Kalbshackbällchen mit Sauce Mexicaine
- Mini brännli Crème im Gläsli
- Fruchtsalat
- Rüebl-, Zitronen- und Schoggiwürfel

Apéro riche Begleitung, 28.00/Person 6 Sorten zur Auswahl

- Käse-Traubenspiessli
- Wrap mit Cantadou, Tomaten und Ruccola
- Diverse kleine Sandwiches
- Dattel-Speckspiessli
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Kalbshackbällchen mit Sauce Mexicaine
- Mini brännli Crème im Gläsli
- Fruchtsalat
- Rüebl-, Zitronen- und Schoggiwürfe



Vorspeisen

Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	17.50
Zanderknusperli mit Tartaresauce an Salatgarnitur	23.50
Rindstatar garniert , serviert mit frischem Toast und Butter	24.50
Vegiteller	18.00
Bresaola mit Ruccola & Parmesan serviert mit Melonenschnitzen (<i>saisonal</i>)	18.50

Salat

Kartoffelsalat	6.50
Menu Salat	8.50
Gemischter Salat (4 Sorten)	11.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (<i>saisonal</i>)	12.50
Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei, Croûtons und Speck	14.50
Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	15.50
Bunte Salate, Croûtons, Rüeblis, Eispalten, Tomatengarnitur und diverse Kerne	

Salatbuffet (inkl. Ei, Croûtons, Schnittlauch und Salatsaucen)

Stellen Sie Ihre Salat-Schüsseln selber zusammen (ab 10 Personen) 4.50/Sorte & Person

Sorten zur Auswahl

- Grüner Salat
- Nüsslisalat (*saisonal*)
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln
- Gurkensalat an Dill-Quarksauce
- Randensalat mit frischem Meerrettich
- Rüeblisalat mit Sesam an weissem Acetto
- Maissalat mit Peperoni-Würfeli an Curry-Mayo-Sauce
- Kabissalat an LINDE-Senfsauce
- Roter Linsensalat
- LINDE-Kartoffelsalat
- Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Minzen

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

Suppen (saisonal)

Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Tomatencrèmesuppe	12.50
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	12.50
Weinger Riesling Suppe mit Brotcroûtons	12.50
Pikante Maissuppe	12.50
Sellerie-Birnensuppe	12.50
Brotsuppe	12.50
Randen-Kokossuppe	12.50
Gerstensuppe	12.50
Gulaschsuppe	12.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	12.50
Kürbissuppe (saisonal)	12.50
Maronissuppe (saisonal)	12.50

Kalte Suppen

Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	12.50
Gurkensuppe mit Mangowürfeln	12.50
Tomatensuppe	12.50
Melonensuppe mit Minze (saisonal)	12.50
¾ Suppe	9.50

Saisonale Suppe nach Wunsch (ab 10 Personen)



Hauptspeisen «Gut & günstig»

Schwein

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE-Spätzli 25.50

Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli 25.50

Heisser Beinschinken 25.50
LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat

Schweinsbraten an Bratenjus, Kroketten und Gemüse 25.50

Hackbraten an Dijonsensauce, hausgemachte LINDE-Spätzli 25.50

Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur 33.50

Delikatess-Fleischkäse frisch aus dem Ofen, LINDE-Kartoffelsalat 25.50

Kalb

Klassiker seit 1946: 33.50
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Gemüse

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» 49.50
mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti

Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art» mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert 49.50

Kalbs-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur 49.50

Rind

G'Hackets mit Hörnli, frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues 23.50

Rindsaftgulasch und hausgemachte LINDE-Spätzli 34.50

Chef's Hacktätschli an Champignon-Rahmsauce Butter-Nüdeli & Mandel-Brokkoli 29.50

Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli 49.50

Poulet oder Truthahn

Poulet-«Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli 29.50

Panierte Pouletschnitzel 28.50
Pommes Frites und Gemüse

Truten-«Piccata» 29.00
Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan

Mah-Mee 29.50
Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und Gemüse

Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet, pikant mit knackigem Gemüse 30.50

Meeresfrüchte

Rasika's grünes Thaicurry mit Crevetten, pikant mit knackigem Gemüse 30.50

Diverses

Spaghetti Plausch «all you can eat» (ab 10 Personen) 28.50
Bolognese-, Napoli, Arrabiata, Pesto und Carbonara-Saucen, frisch geriebener Parmesan

Fitness-Teller

Verschiedene Salate & Melonenschnitz (saisonal), serviert mit Kräuterbutter oder Tartaresauce

– Pouletbrust 150 g 29.50

– Rindsfilet 180 g 49.50

– Zanderknusperli im Bierteig gebacken 36.50

– Gemüseomelette 26.50



«Linde-Klassiker»

Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	33.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	49.50
Kalbsschnitzel «Wiener Art», LINDE-Kartoffelsalat und Preiselbeeren	49.50
Kalbs- (oder Schweins-) Cordon-Bleu «Linde» mit Schinken und Raclettekäse gefüllt, Pommes Frites und Gemüse	49.50 / 33.50
Kalbssteak am Stück gebraten Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	56.50
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
Entrecôte am Stück gebraten , Sauce Bernaise oder Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüse	46.50
Rindsfilet vom Mittelstück an MarsalasaUCE Kartoffelgratin und Gemüse	59.50
Maispoulardenbrust auf Calvadossauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüse	36.50
Schweinsmedaillon an Pfefferrahmsauce Butterreis und Gemüse	36.50
Fondue chinoise Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen – alles frisch von Hand geschnitten. Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen (Mexicaine, Tartare, Curry, Knoblauch) und diverse Beilagen	54.00



Vegetarisch und vegan

Sämiger Gemüse-Risotto mit einem Pilzragout	24.50
Gemüse-Stroganoff mit hausgemachten LINDE-Spätzli	24.50
Linde-Spätzli-Pfanne mit Gemüse	24.50
Rösti mit Gemüse und Spiegelei	24.50
Sellerieschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Salaten	24.50
Vegetarisches Cordon-Bleu im Wirzmantel gefüllt mit Gemüse und Raclettekäse, serviert mit Pommes Frites	26.50
Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem Gemüse und Jasminreis	27.50
Vegetarischer Wildteller (saisonal)	28.50
Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Bananenkroketten	
LINDE-Vegi-Teller	28.50
Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Gemüse-Trio, Preiselbeerapfel und Bananenkroketten	
Mah-Mee	27.50
Indonesisches Nudelgericht mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Gewürzen	

Dies ist nur eine Auswahl unserer Gerichte – gerne erfüllen wir auch individuelle Wünsche. Beilagen können selbstverständlich ausgetauscht werden.

Zudem bieten wir vegane Gerichte an und beraten Sie gerne zu den verschiedenen Möglichkeiten.

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	36.50
Flunderroulade mit Rauchlachs und Blattspinat gefüllt auf Safransauce mit Wildreismix	36.50
Riesencrevetten an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	41.50
Zanderfilet im Bierteig , Sauce Tartar Weininger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat-Paupiette	36.50

Als Beilage zu unseren Gerichten, empfehlen wir Ihnen unsere Hausspezialität, die hausgemachten «LINDE-Spätzli». Natürlich können die Beilagen bei jedem Gericht angepasst werden.

Leidmahl

Kalte Platte/Teller: Aufschnitt gemischt, Käse, Tomaten, Gurken, Eispalte, Brot und Butter	20.00
Mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken Käse, Tomaten, Gurken, Eispalte, Brot und Butter	26.00
St. Galler Schübli g mit Karoffelsalat	19.50
Pastetli gefüllt mit Brätkügeli, Erbslireis	23.50
G'Hackets (Rind) mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues	23.50
Heisser Beinschinken LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	25.50
Fitness-Teller: Pouletbrust mit frischen Salaten	29.50

*Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte - Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden oder lassen Sie sich von unserer Restaurantkarte inspirieren.*

Wildspezialitäten *(September bis Ende Januar)*

Rehpfeffer mit hausgemachten LINDE-Spätzli und Preiselbeerapfel	35.50
Jäger-Pfännli – Rehstroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	39.50
Hirsch-Entrecôte 200 g , rosa gebraten Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl	45.50
Rehrücken-Médallions an einer Wildsauce nach Linde-Tradition hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel	51.50
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	69.50
Vegetarischer Wildteller (VEGI) Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Prelselbeerapfel und Bananenkroketten	28.50

Linde-Metzgete *(September bis Ende Dezember)*

Schlachtplatte*

Blutwurst (ca. 300 g), Leberwurst (ca. 200 g), Bauernbratwurst, Schweinswurstli, Speck, Sauerkraut und Salzkartoffeln 37.00

Lady Metzgete-Teller*

Mini Blut- und Leberwurst (je ca. 100 g), mini Bauernbratwurst Sauerkraut und Salzkartoffeln 29.00

Portion **Speck**, 100 g 8.00

Rippli, ganz mager ca. 100 g 9.00

Blutwurst im Schweinsdarm, ca. 300 g 16.00

Leberwurst, ca. 200 g 11.50

Blutwurst (ca. 300 g) & **Leberwurst-Teller** (ca. 200 g) (gross) 23.50

Paar **Bauernbratwurst** «Waadtländer-Art», 2 x 90 g mit Zwiebelsauce 14.50

Paar **Schweinswurstli** geräuchert, 130 g / Paar 11.00

Beilagen

Butter-Röschti 6.50

Hausgemachte LINDE-Spätzli 6.50

Portion Sauerkraut 6.50

Portion Salzkartoffeln 6.50

Sauerkraut mit Salzkartoffeln 9.50

Portion Rotkraut 6.50

Portion Maroni 6.50

Rotkraut mit Maroni 9.50

Sälbergmachts Apfelmus 6.50

Zwiebelsauce extra 3.00

Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion

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

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Dessert

Unsere «Mini's»

Mini Romanoff Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	7.50
Mini Eiscafé «Maison»	7.50
Mini Brännli Crème sälbergmacht nach altem Huusrezept	7.50
Mini Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	7.50
Mini Baileys Vanille-Glacé mit Baileys	7.50
Mini Coupe Prune Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	7.50
Mini Affogato mit Vanilleglacé und Espresso	7.50

Klassiker

Crèmeschnitte	6.50
Caramel-Köpfli	10.50
Panna Cotta im Gläsli mit Fruchtspiegel (z.Bsp. Passionsfrucht oder Waldbeeren)	10.50
Limetten-Crème im Gläsli	9.50
Himbeer-Tiramisu (saison)	12.50
Gebrannte Crème nach altem Hausrezept	12.50
Mousse au Chocolat , hell & dunkel (ab 10 Personen)	14.50
Diverse Mousse Lebkuchen-, Limetten-, Erdbeer-, Himbeer-, Amarettomousse	14.50
Coupe Romanoff Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	12.50
Eiskaffee «Maison»	12.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Warmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglacé und Rahm	14.50
Coupe Baileys – Vanilleglacé mit Baileys	14.50
Coupe Prune – Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	14.50

Frischer Fruchtsalat	12.50
Fruchtspiess midi	4.50/Stk.
Brownies	3.50/Stk.
Schichtendessert (z.B. Mango oder Erdbeer, Cantucci und Jogurt)	14.50
Tiramisu	12.50
Käse-Teller oder Platte (Feigen, Nüsse, Birebrot, Trauben)	14.50/Pers.
Kuchen (Rüebli, Zitrone oder Schoggi)	3.50/Stk
Unser Glacé-Sortiment: pro Kugel	4.50
Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Walnuss	
Sorbet-Glacé: Zwetschge, Apfel	
Hausgemachte Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	14.50/Person
Stellen Sie Ihr Dessertbuffet selber zusammen z.Bsp. in kleinen Gläsli mit Schichtdesserts	Preis auf Anfrage
Diverse Kuchen von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage
Kuchengedeck	4.00/Person



Raummieten

Foyer (1. Stock)	200.00
Gubrist-Stübli	200.00
Weinkeller	200.00
Event-Saal (ab 30 Personen)	400.00
Event-Saal – Bestuhlungsaufwand pro Person	3.00

Equipment

Moderatoren-Koffer	30.00
Flipchart	30.00
Beamer/Leinwand	30.00
Leinwand	15.00
Pinwand	15.00
Headset und Mikrofon	30.00
Bühne je nach Grösse	nach Aufwand

Extras

Verlängerung – 1:1 Gemeindegkosten	nach Aufwand
Dekoration individuell	nach Aufwand
Barbetrieb möglich	

Reinigungsaufwand: Wir erlauben uns, bei aussergewöhnlicher Verunreinigung, die Zusatzkosten für die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen.

Weitere Informationen

Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab 2026 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.