

VORSPEISEN

Hausgemachte Suppen – frisch zubereitet

Tagessuppe	8.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernen	12.50
Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum	14.50

Salate & Vorspeisen

Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei, Croûtons und Speck	14.50
Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei	12.50
Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	15.50
Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast mit Salatgarnitur	17.50
Rindstatar garniert, serviert mit warmem Toast und Butter	24.50

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



Oktober-Hit

Gebrautes Zanderfilet
an Safransauce, Wildreismix und Lauchgemüse

39.00 (anstelle 44.00)



Monatswein

Pinot Gris 2022
Haug Wiesentäli
Traubensorte: Pinot Gris

9.50/10cl
55.00/75cl



WILD

Hirsch-Médaille , rosa gebraten Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert, hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl	48.50
Der Linde Klassiker «Rehrücken ab zwei Personen» , pro Person in zwei Gängen serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Bananenkroketten, Preiselbeerapfel, ausgarniert mit Früchten, Wildsauce nach LINDE-Tradition	69.50
Rehrücken-Médailles an einer Wildsauce nach LINDE-Tradition, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel	51.50
Rehpfeffer mit hausgemachten LINDE-Spätzli und Preiselbeerapfel	35.50
Jäger-Pfännli Reh-Stroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	39.50
Weininger-Wild-Burger mit Rehfleisch vom Weininger Altberg, serviert mit Kabis-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	28.50



*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 Tagespezialitäten.*

METZGETÄ

Schlachtplattä: Blut- und Leberwurst, Buure-Bratwurst 34.50
huusgräucheräti Wurst, mildä Salzspeck, Surchrut und Salzhärdöpfel

Lady Metzgete-Täller: Mini Blut- und Leberwurst, Mini Buurebratwurst 27.50
Suurchrut und Salzhärdöpfel

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

Huusgmachtli LINDE-Spätzli 6.50

Portion Surchrut 6.50

Portion Salzhärdöpfel 6.50

Surchrut mit Salzhärdöpfel 9.50

Portion Rotchrut 6.50

Portion Maroni 6.50

Rotchrut mit Maroni 9.50

Sälbergmachts Öpfelmues 6.50

Zwiebelsauce extra 2.50

Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion



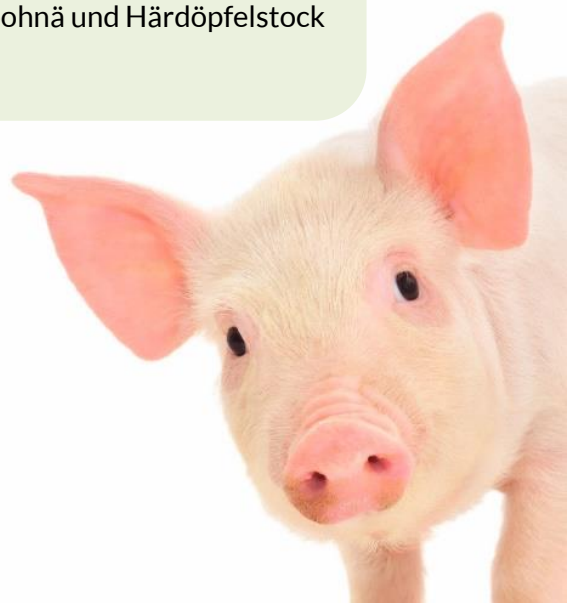
«sHät solangs hät»

«Huus-Täller»

Späck, Rippli, Wienerli uf
Dörrbohänä und Härdöpfelstock

27.50

DE



VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarisches Cordon-Bleu Pommes Frites und Gemüse	26.50
Gemüse-Stroganoff an einer raffinierten Paprikarahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	24.50
LINDE-Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	24.50
Rasika's grünes Thaicurry (vegan) pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis	27.50
Fitness-Teller mit Gemüse-Omelette Saisonsalat serviert mit LINDE-Kräuterbutter oder hausgemachter Sauce Tartare	24.50
Rösti mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof im Pfännli serviert	24.50
Rösti mit gartenfrischem Gemüse (vegan) in Olivenöl gebraten, im Pfännli serviert	24.50
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	28.50

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



Vegan, laktose- oder glutenfrei?

*Unser Küchenteam stellt Ihnen
gerne ein feines Menu nach Ihren
Wünschen zusammen.*

*Alle unsere Saucen werden glutenfrei
mit Reismehl hergestellt.*

LINDE-KLASSIKER

Tradition seit 1946 unser «Menu 3»	33.50
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Tagesgemüse	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art» mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert	49.50
Kalbsleber handgeschnetzelt mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	45.50
Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert	69.50
Rindsfilet «Angus» 220 g/Person – das Herzstück des Filets, Sauce Béarnaise & hausgemachter Kräuterbutter. Vier verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	
Rindsfilet «Angus» 200 g mit Pommes Frites und buntem Gemüse	59.50
Wählen Sie Ihre Sauce: Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce	
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» (Angus) an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
Rindstatar reichhaltig garniert, serviert mit warmem Toast und Butter	36.50
«Godi's Winiger» Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli	27.50
an Zwiebelsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti	
Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	33.50
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	49.50
Zanderknusperli im Bierteig gebacken , Sauce Tartare, neue Kartoffeln und Tagesgemüse	36.50
Rasika's grünes Thaicurry 🍛	
pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis (vegan)	27.50
mit Poulet	30.50
mit Crevetten	30.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST

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

DORFGESCHICHTEN

Frisch aus der Region



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



Fisch von Bianchi, Zufikon



Gemüse & Früchte von Ernst Welti AG, Zürich



Gemüse und Salat: Knack Frisch AG, Unterengstringen



Brot: Fredy's, Baden



Crèmeschnitten von der Bäckerei Frei, Geroldswil



Weiniger Weine vom Volg via Landi Regensdorf, Weingut Haug, Haug Weine
Andere Weine: Jeggli Weine Buchs, Casa del Vino, Zürich,
Bauernhof Familie Werffeli, Weiningen



Bier und Softgetränke von Stardrinks, Fahrweid



Mineralwasser und Getränke von Morelli, Schlieren



Kaffee von Caffè d'Italia, Schlieren



Tee von Sirocco, Schmerikon



Züri Gin, Ersimann, 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.