

VORSPEISEN

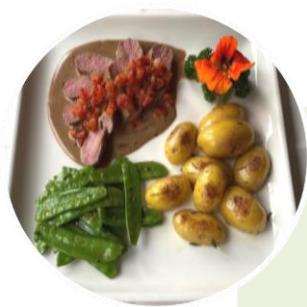
Hausgemachte Suppen – frisch zubereitet

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

Gartenfrische 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 warmem Toast und Butter | 24.50 / 36.50 |

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



November-Hit

Lamm-Entrecôte «Provençale»
auf Kräuterrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Kefen
37.00 (anstelle 42.00)



Monatswein

Esporão Reserva DOC
Alentejo rot
Herdade do Esporão
Reguengos de Monsaraz
Alentejo

9.80/10cl
59.00/75cl



WILD

| | 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 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 | 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 Tagespezialitäten.

DE

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 Böllesö | 14.50 |
| es Päärli Schweins-Würstli gräuchert 130 g / Paar | 11.00 |

Bilagä

| | |
|----------------------------|------|
| Butter-Röshti | 6.50 |
| huusgmacht LINDE-Spätzli | 6.50 |
| Surchrut mit Salzhärdöpfel | 6.50 |
| Portion Salzhärdöpfel | 6.50 |
| Rotchrut mit Maroni | 6.50 |
| Portion Maroni | 6.50 |
| sälbergmachts Öpfelmues | 6.50 |

Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion



DE



VEGETARISCH & VEGAN

| | |
|--|-------|
| Rasika's grünes Thaicurry (vegan) pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis | 26.50 |
| Rösti mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof, im Pfännli serviert | 23.50 |
| Rösti mit gartenfrischem Gemüse (vegan) in Olivenöl gebraten, im Pfännli serviert | 22.50 |
| LINDE-Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen | 22.50 |
| Omelette mit frischem Gemüse | 22.50 |
| Fitness-Teller mit Gemüse-Omelette Saisonsalat mit Melonenschnitz, serviert mit LINDE-Kräuterbutter oder hausgemachter Sauce Tartare | 24.50 |
| 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 |

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

| | klein / gross |
|--|---------------|
| Tradition seit 1946 unser «Menu 3» | 23.50 / 29.50 |
| Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Tagesgemüse | |
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli | 28.50 / 42.50 |
| Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art» mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert | 28.50 / 42.50 |
| Kalbsleber handgeschnetzelt mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti | 28.50 / 42.50 |
| Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert | 68.00 |
| Rindsfilet 220 g/Person – das Herzstück des Filets, Sauce Béarnaise & hausgemachter Kräuterbutter. Vier verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl | |
| Rindsfilet 200 g mit Pommes Frites und buntem Gemüse | 53.00 |
| Wählen Sie Ihre Sauce: Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce | |
| Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli | 33.50 / 46.50 |
| Rindstatar reichhaltig garniert, serviert mit warmem Toast und Butter | 24.50 / 36.50 |
| «Godi's Winiger» Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli | 24.50 |
| an Weininger Rotweinsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti | |
| Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur | 31.50 |
| Oder lieber mit Kalbfleisch, sehr gerne | 42.50 |
| Zanderknusperli im Bierteig gebacken , Sauce Tartare, neue Kartoffeln und Tagesgemüse | 25.50 / 36.50 |
| Rasika's grünes Thaicurry  | |
| pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis (vegan) | 26.50 |
| mit Poulet | 29.50 |
| mit Crevetten | 29.50 |
| Fitness-Teller serviert mit frischen Salaten oder mit Gemüse und LINDE-Kräuterbutter oder hausgemachter Sauce Tartare | |
| Pouletbrust , 150 g | 24.50 |
| Gemüse-Omelette | 24.50 |
| Wienerschnitzel (Kalb), 160 g | 39.50 |
| Rindsfilet , 200 g | 46.50 |
| Crevettenspiesse grilliert, 200 g | 25.50 |
| Zanderknusperli im Bierteig gebacken | 32.50 |

Alle Preise in CHF inkl. MWST

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 & Künzli Zürich



Fisch von Bianchi, Zufikon



Gemüse & Früchte von Ernst Welti AG, Zürich



Crèmeschnitten von der Bäckerei Frei, Geroldswil



Weinger Weine vom Volg via Landi Regensdorf, Weingut Haug, Haug Weine
Andere Weine: Jeggli Weine 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, Ersimann, Bachenbülach



Olivenöl von Dora und Heinrich Sutter, Weiningen

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