

# 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

## 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
Reh-Terrine mit Preiselbeerschaum, serviert mit Toast und Butter	17.50
Wildravioli (Fiori) an leichter Steinpilzrahmsauce	17.50 / 25.50
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

Schweinsfilet-Médallions an Currysauce  
mit Pfirsich und Bananekroketten, serviert mit Reis  
31.00 (anstelle 36.00)



### Monatswein

Veran Finca Biniagual 2019  
Traubensorte: Manto Negro,  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
Bodega Biniagual

9.50/10cl  
56.00/75cl



# WILD

	<b>klein / gross</b>
<b>Wildravioli</b> an leichter Steinpilzrahmsauce	17.50 / 25.50
<b>Hirsch-Médaille</b> n, rosa gebraten Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert, hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl	45.00
<b>Der Linde Klassiker «Rehrücken ab zwei Personen»</b> , pro Person in zwei Gängen serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Bananenkroketten, Preiselbeerapfel, ausgarniert mit Früchten, Wildsauce nach LINDE-Tradition	65.00
<b>Rehrücken-Médaille</b> ns an einer Wildsauce nach LINDE-Tradition, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel	48.00
<b>Rehpfeffer</b> mit hausgemachten LINDE-Spätzli und Preiselbeerapfel	24.00 / 34.00
<b>Jäger-Pfännli</b> Reh-Stroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	35.50
<b>Weininger-Wild-Burger</b> mit Rehfleisch vom Weininger Altberg, serviert mit Kabis-Salat, LINDE-Haus-Sauce und Pommes Frites	27.50
<b>Vegetarischer Wildteller (VEGI)</b> 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.*

# METZGETÄ

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

## zum Usläsä

<b>Rippli</b> , ganz mager 200 g	18.00
<b>Blutwurst</b> im Schweinsdarm, ca. 300 g	16.00
<b>Leberwurst</b> , ca. 200 g	11.50
<b>Blut- &amp; Leberwurst-Teller</b> (gross)	19.00
<b>es Päärli Buurebratwurst «Waadtländer-Art»</b> , 2 x 90 g mit Böllesosä	14.50
<b>es Päärli Schweins-Würstli</b> gräuchert 130 g / Paar	11.00

## Bilagä

Butter-Röschti	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



«sHät solangs hät»

«Gnagi 350 g»  
Wädli gekocht, Suurchrut und  
Salzhärdöpfel  
22.00



# DE

# VEGETARISCH & VEGAN

<b>Vegetarisches Cordon-Bleu</b> Pommes Frites und Gemüse	25.50
<b>Gemüse-Stroganoff</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	23.50
<b>LINDE-Spätzlipfanne</b> mit Gemüse und Pilzen	23.50
<b>Rasika's grünes Thaicurry (vegan)</b> pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis	26.50
<b>Fitness-Teller mit Gemüse-Omelette</b> Saisonsalat serviert mit LINDE-Kräuterbutter <b>oder</b> hausgemachter Sauce Tartare	24.50
<b>Rösti</b> mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof im Pfännli serviert	23.50
<b>Rösti</b> mit gartenfrischem Gemüse (vegan) in Olivenöl gebraten, im Pfännli serviert	22.50
<b>Eierschwämmli</b> mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	24.50
<b>Vegetarischer Wildteller</b> 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
<b>Tradition seit 1946 unser «Menu 3»</b>	24.50 / 29.50
<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Tagesgemüse	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	29.50 / 43.50
<b>Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art»</b> mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert	29.50 / 43.50
<b>Kalbsleber handgeschnetzelt</b> mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	29.50 / 43.50
<b>Château Briand (ab 2 Personen)</b> in zwei Gängen serviert	68.50
Rindsfilet 220 g/Person – das Herzstück des Filets, Sauce Béarnaise & hausgemachter Kräuterbutter. Vier verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	
<b>Rindsfilet 200 g</b> mit Pommes Frites und buntem Gemüse	53.50
Wählen Sie Ihre Sauce: Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce	
<b>Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	34.50 / 47.50
<b>Rindstatar</b> reichhaltig garniert, serviert mit warmem Toast und Butter	24.50 / 36.50
<b>«Godi's Winiger» Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli</b>	25.50
an Weininger Rotweinsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti	
<b>Schweins-Cordon-Bleu «Classic»</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	32.50
<b>Cordon-Bleu</b> mit <b>Kalbfleisch</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	42.50
<b>Vegi-Cordon-Bleu</b> mit Pommes Frites und Gemüse	25.50
<b>Zanderknusperli im Bierteig gebacken</b> , Sauce Tartare, neue Kartoffeln und Tagesgemüse	25.50 / 36.50
<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> 	
pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis (vegan)	26.50
mit Poulet	29.50
mit Crevetten	29.50

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 & 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 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



Gemüse und Salat: Knack Frisch AG, Unterengstringen

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.