

# VORSPEISEN

## Hausgemachte Suppen – frisch zubereitet

Tagessuppe	8.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Weininger Rieslingsuppe	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



### Februar-Hit

Reh-Stroganoff mit roten Zwiebeln, Gurken und Waldpilzen, hausgemachte LINDE Spätzli und Rotkraut

35.50 (statt 40.50)



### Monatswein

GLORIA RESERVA  
DOURO DOC 2021  
Vicente Leite de Faria

53.00/75cl  
9.00/10cl



# WILD & METZGETÄ

## Wild

**Weinger-Wild-Burger** mit Rehfleisch vom Weinger Altberg, serviert mit Kabis-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 51.50

**Jäger-Pfännli**  
Reh-Stroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren 39.50

**Vegetarischer Wildteller (VEGI)** 28.50  
Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Bananenkroketten

## Metzgetä

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

**Linde-Metzgete-Täler:** Rippli mager, Speck, 100 g Leberwurst Suurchrut und Salzhärdöpfel 29.50

Es **Päärli Buurebratwurst «Waadtländer-Art»**, 2 x 90 g mit Böllesosä, husgemachti Butter-Röschti 22.50



# DE

# VEGETARISCH & VEGAN

<b>Vegetarisches Cordon-Bleu</b> Pommes Frites und Gemüse	26.50
<b>Gemüse-Stroganoff</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	24.50
<b>LINDE-Spätzlipfanne</b> mit Gemüse und Pilzen	24.50
<b>Rasika's grünes Thaicurry (vegan)</b> pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis	27.50
<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	24.50
<b>Rösti</b> mit gartenfrischem Gemüse (vegan) in Olivenöl gebraten, im Pfännli serviert	24.50
<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	28.50



## 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

<b>Tradition seit 1946 unser «Menu 3»</b>	33.50
<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Tagesgemüse	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
<b>Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art»</b> mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert	49.50
<b>Kalbsleber handgeschnetzelt</b> mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	45.50
<b>Château Briand (ab 2 Personen)</b> 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	
<b>Rindsfilet «Angus»</b> 200 g mit Pommes Frites und buntem Gemüse	59.50
Wählen Sie Ihre Sauce: Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce	
<b>Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»</b> (Angus) an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
<b>Rindstatar</b> reichhaltig garniert, serviert mit warmem Toast und Butter	36.50
<b>«Godi's Winiger» Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli</b>	27.50
an Zwiebelsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti	
<b>Schweins-Cordon-Bleu «Classic»</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	33.50
<b>Kalbs-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	49.50
<b>Zanderknusperli im Bierteig gebacken</b> , Sauce Tartare, neue Kartoffeln und Tagesgemüse	36.50
<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> 🌶️	
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/NL	Crevetten	Vietnam (04)
bien cuit	durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Hirsch	Schweiz/Österreich/EU/NZ
				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.