

# VORSPEISEN

## Hausgemachte Suppen

Tagesuppe	8.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückli	12.50

## Salate & Vorspeisen

Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	15.50
Eisbergsalat mit Weininger Freiland-Ei, Croûtons und Speck	14.50
Eisbergsalat mit Weininger Freiland-Ei	12.50
Salatbouquet mit Graved Lachs, Honigsensauce, Toast und Butter	22.50
Rindstatar garniert, serviert mit Toast und Butter	24.50

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



### Mai-Hit

#### Mah-Mee

Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch, Gemüse und asiatischen Gewürzen.

*Auch vegetarisch erhältlich.*

**29.50** (anstelle 34.50)



### Monatswein

LC Crianza  
Ribera del Duero DO  
2021  
Finca la Colorado

*Tempranillo und Merlot*





9.00/10cl  
58.00/75cl



# HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>LINDE-Burger</b> mit Rindfleisch, Cheddar, Haus-Sauce, Speck und Spiegelei serviert mit Coleslaw-Salat und Country Fries	28.50
<b>Madagaskar-Pfännli</b> <b>Rindshuftwürfel</b> an grüner Pfeffersauce und hausgemachte LINDE-Spätzli	37.50
« <b>Godi's Winiger</b> » <b>Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli</b> serviert an Rosmarinsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti	28.50

# MARKTKÜCHE SPARGELN

<b>Spargel Ravioli</b> an leichter Spargelrahmsauce 	27.50
<b>Portion weisse Spargeln 500 g</b>  serviert mit Sauce Hollandaise und Frühlings-Kartoffeln	37.50
<b>Spargel-Pfännli</b>  gebratene Spargeln mit Cashew-Nüssen, Tomatenwürfeln und frischen Kräutern auf Nüdeli serviert	27.50
<b>Vegetarisches Cordon-Bleu</b> im Wirzmantel gefüllt mit Gemüse  2erlei Spargeln und Sauce Hollandaise	26.50
<b>Zanderfilet</b> gebraten an Bärlauch-Hollandaise-Sauce, Frühlingskartoffeln und 2erlei Spargeln	38.50

 **Vegetarisch**

DE

# VEGETARISCH & VEGAN

<b>Gemüse-Stroganoff</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	25.50
<b>LINDE-Spätzlipfanne</b> mit Gemüse und Pilzen	25.50
<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> (vegan) pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis	27.50
<b>Fitness-Teller mit Gemüse-Omelette</b> serviert mit Saisonsalaten	24.50
<b>Fitnesssteller</b> mit hausgemachten <b>Bärlauch Couscous-Tätschli</b> an Chimichurrisauce	25.50
<b>Rösti</b> mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof im Pfännli serviert	25.50
<b>Rösti</b> mit gartenfrischem Gemüse (vegan) in Olivenöl gebraten, im Pfännli serviert	25.50
<b>Gemüseteller</b> mit Spiegelei und neuen Kartoffeln	25.50

**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

<b>LINDE-KLASSIKER: Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Rosmarinjus Kartoffelstock, Tagesgemüse	33.50
<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 Rindsfilet «Angus» 220 g/Person – das Herzstück des Filets, Sauce Béarnaise & hausgemachter Kräuterbutter. Vier verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl*	69.50
<b>Rindsfilet «Angus»</b> 200 g mit Pommes Frites und buntem Gemüse Wählen Sie Ihre Sauce: Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce	59.50
<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> an Rosmarinsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti	28.50
<b>Schweins-Cordon-Bleu «Classic»</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	33.50
<b>Kalbs-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	49.50
<b>LINDE-Burger</b> mit Rindfleisch, Cheddar, Haus-Sauce, Speck und Spiegelei serviert mit Coleslaw-Salat und Country Fries	28.50
<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

\* Reis, Nudeln, Pommes Frites, Hausgemachte LINDE-Spätzli, Rösti

Alle Preise in CHF inkl. MWST

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

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

# DORFGESCHICHTEN

## Frisch aus der Region



Freiland-Eier von Familie Müller, Weiningen



die Godi-Wurst von Familie Werffeli, Weiningen



Gipfeli vom Spar 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. 100% Getreide.



Crèmeschnitten von der Bäckerei Frei, Geroldswil



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



Bier und Softgetränke von Stardrinks, Fahrweid



Mineralwasser und Getränke von Morelli, Schlieren



Kaffee von Hemmi Kaffee AG, Geroldswil



Tee von Sirocco, Schmerikon



Züri Gin, Ersimann, Bachenbülach

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 Gesellschaften 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.