

VORSPEISEN

Hausgemachte Suppen – frisch zubereitet

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Weininger Riesling Suppe	12.50
Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum	12.50

Frische 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



Poulet-Wochen

Jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag im Januar: 18.00 – 21.30 Uhr. Ohne Tisch-Reservation
Wartezeit von mindestens 30 Minuten.



Monatswein

Grassl

70% Zweigelt,
20% Merlot,
10% Blaufränkisch

6.50/10cl
39.00/75cl



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-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



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 , 180 g	46.50
Crevettenspiesse grilliert, 200 g	25.50
Zanderknusperli im Bierteig gebacken	32.50

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

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