

# Herzlich willkommen liebe Gäste!

Mit einem freundlichen Lächeln begrüßen wir Sie im Restaurant Linde.  
Für Sie kochen wir mit saisonalen Qualitätsprodukten mehrheitlich aus der Region.  
Wir bevorzugen frische und saisonale Produkte zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis.  
Lassen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre nach ♥Herzenslust♥ verwöhnen.  
Falls die Portionen nicht ausreichend waren, melden Sie es bitte dem Service und Sie werden gerne Nachschlag erhalten.

Laktose- und/oder glutenfrei genießen – die Menus sind entsprechend markiert oder lassen Sie sich vom Service beraten, wir finden immer eine Lösung.

Wie die Luft zum Atmen, gehört auch ein edler Tropfen zu einem vorzüglichen Essen. Unsere Weinkarte hat es in sich und begeistert manch einen Weinkenner.  
Wir servieren Ihnen **jeden** Wein im Offenausschank.

## März-HIT:

«HAUSGEMACHT»

nach Art des neuen Küchenchefs

Hacktätschli an Champignon-Rahmsauce  
Butter-Nüdeli  
Mandel-Brokkoli

20.50 (anstelle 25.50)



## Dessert-Tipp:

«HAUSGEMACHT»

nach Art des neuen Küchenchefs

Mini-Erdbeermousse 7.50



## Monatswein

"Falcata Tinto" DO GSM

Biowein, vegan 2016

Aus Spanien, Valencia

Pago Casa Gran

**Traubensorten:**

50%Garnacha Tintorera

25%Syrah, 25 % Monastrell

8.50/10cl

53.00/75cl



PS: Haben Sie einen speziellen Wunsch? Bitte lassen Sie es uns wissen...

## Suppen

<b>Bouillon</b> mit Flädli	9.50
<b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Frühlingskräuter-Suppe</b> mit Bärlauch und Croutons	12.50

## Salate & Vorspeisen

<b>Salatschüssel „nach Art des Küchenchefs“</b>	12.50
<b>Eisbergsalat mit Ei, Croutons und Speck</b>	12.50
<b>Eierschwämmli</b> mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	16.50
<b>Rindstartar garniert</b> , serviert mit frischem Toast und Butter	24.00/36.00

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing  
(auch mit glutenfreiem Brot erhältlich) (G)

## Wild & Wurst

<b>Weininger-Wild-Burger</b>	26.50
mit Rehfleisch vom Weininger Altberg serviert mit Cole Slaw Salat, Linde-Haus-Sauce und Pommes Frites	
<b>Jäger-Pfännli</b>	33.50
Reh- Stroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	
<b>„Godi's Winiger“: Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli serviert</b>	23.50
an Weininger Rotweinsauce mit Zwiebeln, serviert mit Butter-Rösti	

## Marktküche: Bärlauch

*„Nach dem Winter sind die stärkenden Eigenschaften des Bärlauchs besonders gefragt. Dem Bärlauch wird nachgesagt, die Durchblutung zu fördern, den Kreislauf und die Abwehrkräfte zu stärken, den Blutdruck und Cholesterin zu senken und zusätzlich reinigt er noch den Magen, Darm und unser Blut. „*

<b>Felchenfilet gebraten an Bärlauch Sauce</b>	29.00
2erlei Rübli und Wildreismix	
<b>Bärlauch Cordon bleu (Kalbfleisch)</b>	44.00
mit Bärlauch-Schinken-Käsefüllung serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	
<b>Rinds-Entrecôte</b> serviert mit Bärlauch Butter	34.00
Gemüse-Trio und Kartoffelkroketten	

# Hauptspeisen «Linde Klassiker»

	klein	gross
<b>Tradition seit 1946 unser «Menu 3»</b>	22.00 / 29.50	
<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> mit Rosmarinjus Kartoffelstock, Saisongemüse		
<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b> an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	27.00 / 39.00	
<b>Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art»</b> mit Pommes Frites, Gemüsebouquet, mit Preiselbeeren serviert	27.00 / 39.00	
<b>Kalbsleber handgeschnetzelt</b> mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	27.00 / 38.00	
<b>Château Briand (ab 2 Personen)</b> in zwei Gängen serviert Rindsfilet 220g – das Herzstück vom Filet, Sauce Béarnaise & Kräuterbutter 4 verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	68.00	
<b>Rindsfilet 200 g</b> mit Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter, Pommes Frites und buntes Gemüse	53.00	
<b>Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	31.00 / 44.50	
<b>Rindstartar garniert</b> , serviert mit frischem Toast und Butter	24.00 / 36.00	
<b>Schweins-Cordon-Bleu «Classic»</b> gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	29.50	
<b>Zanderknusperli im Bierteig gebacken</b> Sauce Tartare, Weininger Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat Paupiette	25.00 / 36.00	
<b>Rasika's grünes Thaicurry (VEGI)</b> (lactose und glutenfrei) pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis	24.50	
mit Poulet	29.50	
mit Crevetten	29.50	
<b>Leichte Küche: Fitness-Teller</b>		
Serviert mit frischen Salaten oder mit Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter mit Pouletbrust 150 g	23.00	
mit Crevettenspiessen 200 g	24.00	
mit Rindsfilet 200 g	46.00	

Garstufen		Herkunftsländer			
rare	blutig, roh	Rind	Schweiz/Uruguay	Poulet	Schweiz
Medium rare	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Lamm	Schweiz/Neuseeland
Medium	rosa	Kalb	Schweiz	Fisch	MSC Label
Medium well	¾ durch (gebraten)	Reh	Schweiz/EU		
Well done	durch (gebraten)	Hirsch	Schweiz/Österreich		

(alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MWST)

# Wir machen aus Ihrem Anlass ein kulinarisches Fest

**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, Akkukabel für Ihr Handy, diverse Zeitungen und Zeitschriften an.

**Unsere Seminar-Tagespauschale** (Verkaufstraining, VR-Sitzung, Geschäftsleitungsmeeting, Marketingplanung, Kaderschulung, Klausurtagung) ist bei Firmen sehr beliebt.