
SPEISEKARTE

Wir wünschen Ihnen einen schönen
und gemütlichen Aufenthalt.

Warme Vorspeisen

Cevapcici mit Zwiebeln	13.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce	15.00

Suppen

Bouillon mit Ei	7.00
Bouillon mit Sherry	7.00
Bouillon à la Chef (mit Cognac & Knochenmark)	9.50

Salate

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln	8.50
Balkan-Salat Gemischter Salat mit Kuhmilchkäse und Oliven	10.50
Nüsslisalat mit Ei mit Speck mit Ei & Speck	9.50 11.50 14.50
Nüsslisalat mit gebratenen Baby-Crevetten	15.00
Lachstatar auf Blattsalat	15.00

*Unsere Salate werden mit unserer Haussauce zubereitet,
auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne französische Sauce.*

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien! Fragen Sie uns!

GRILL

Unsere Grillspezialitäten

Lassen Sie sich unsere Highlights nicht entgehen, wir überlassen nichts dem Zufall. Für unsere Grillspezialitäten sind wir bekannt und legen grossen Wert darauf. Ob Poulet, Schwein, Lamm, Rind oder Strauss – für jeden Fleischliebhaber ist etwas Leckeres dabei.



Grillspezialitäten

Schweineschnitzel grilliert oder paniert	18.50
Kalbsschnitzel grilliert oder paniert	27.50
Schweinssteak	21.50
Pouletbrust CH	20.00
Lammfilet	30.00
Rinds-Entrecôte	31.00
Rindsfilet	38.00
Pferdefilet	30.00
Straussenfilet	30.00

Unsere Linde - Spezialitäten

Steak «Karadjordje» gefüllt mit Kuhmilchkäse und Knoblauch, rassig gewürzt	
vom Schwein	27.00
vom Rind	32.00
vom Pferd	32.00
vom Strauss	32.00
Cevapcici fein gehackte Rindfleischwürstli	19.00
Muckalica grillierte Schweinefleischstückli serviert an Peperonatasauce	21.00
Zigeunerspiess Rind, Kalb & Schweinefleisch serviert an Peperonatasauce	26.00

Herkunft von Fisch & Fleisch:

Schwein, Kalb, Poulet: Schweiz | Pferd: USA, Argentinien | Strauss: Südafrika

Rind: Schweiz, Argentinien, USA | Lamm: Neuseeland, Australien

Lachs: Norwegen | Zander: Deutschland | Crevetten: Vietnam

Hinweis (Schweizerfleisch ausgeschlossen)

Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Beliebte Klassiker

Cordon bleu vom Schwein	21.50
Cordon bleu vom Kalb	29.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce	18.00
Zanderfilet an Weisswein-Dillsauce mit Gemüsereis	29.50

Vegetarische Gerichte

Frühlingsrollen mit Gemischtem Salat als Fitnessteller	19.50
Spätzlipfanne Gemüse, Zwiebeln überbacken mit Käse	19.50
Frisches Marktgemüse an rassischer Currysauce im Reising	22.50
Vegi Teller viel Gemüse & Djuvec-Reis	22.50

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce Bernaise mit Gemüsebouquet & Beilage nach Wahl Preis pro Person	55.00
Fondue Bourguignonne mit Öl Preis pro Person	43.00
Fondue Chinoise mit Bouillon Preis pro Person	43.00

*Alle Fondues servieren wir Ihnen à discrétion mit unseren
Haussaucen & Beilagen nach Wunsch.*

Beilagen

Pommes Frites Croquettes Rösticroquettes	6.00
Djuvec Reis mit Peperoni & Zwiebeln, rassig	6.00
Reis natur	6.00
Hausgemachte Spätzli mit Käse	6.00
Gemüsebouquet	9.00
Gemischter Salat Fitnessteller	9.00
Beilagen als Portionsgrösse	9.00

FLAMMKUCHEN

Wie wäre es mit einem Flammkuchen?

Der Flammkuchen war im Elsass ein Bauernessen. Als die Bäuerin das Brot noch selbst backte, nahm sie den Rest des Teiges, drückte diesen flach und bestrich ihn mit Rahm. Darauf kamen noch Zwiebeln, Speck, Öl, Salz und Pfeffer. Die lodernden Flammen gaben dem Kuchen die goldbraune Farbe. Dazu gab's edlen Weisswein.



Flammkuchen 1 Original Gratinée

Speck | Zwiebeln | Crème fraîche | Emmentaler 18.50

Flammkuchen 2 Forestière Gratinée

Champignons | Speck | Zwiebeln | Crème fraîche | Emmentaler 19.50

Flammkuchen 3 Knoblauch Gratinée

Knoblauch | Speck | Crème fraîche | Emmentaler 19.50

Flammkuchen 4 Poulet Curry

Pouletstreifen | Curry | Ananas | Crème fraîche 20.00

Flammkuchen 5 Lachs

Lachsstreifen | Dill | Zwiebeln | Crème fraîche 22.00

Flammkuchen 6 Vegetarisch Asian Style

Gemüse | Crème fraîche | Emmentaler | *leicht scharf* 20.50

Flammkuchen 7 nach Art des Hauses

Von allem etwas. Lassen Sie sich überraschen! 24.50