

# Spiischarte

**LINDE**  
FOOD | WINE | MORE

## Glustigs

---

Cevapcici mit Zwiebeln	16
Zanderknusperli mit Tartarsauce	16
Wiibergschnecke überbache im Chnolibutter – delicious!! 😊	14
<u>Kalbs-Spareribs</u> - vo de Wetter Metzg im Appezöll - eifach himmlisch!!!	24
Rindstatar à la Ivan – rassig gwürzt mit Toast, Butter & Salatbouquet	19
Roastbeef - kalt aufgeschnitten mit Tartarsauce & Salatbouquet	17

## ...öppis warmes im Mage

---

Bouillon mit Sherry	8
Bouillon à la Chef mit Cognac und Knochenmark	11
Tagessuppe immer wieder abwechselnd...:-)	9

## Salöötli

---

Grüner Salat	8
	mit Ei 9.50   mit Speck 11   mit Ei & Speck 13
Gemischter Salat	12
Balkan Salat mit Kuhmilchkäse & Oliven	14

Unsere Salate werden mit unserer leckeren Haussauce serviert. Auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen die Salate auch mit französischer Sauce! – eifach fröoge 😊

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien! Frööged üs eifach! 😊

## Flammchueche – gits nur am Obig ab 17:30 Uhr – am Sunntig de ganz Tag!

s'Nummer 1 – Original Gratinée Speck   Zwiebeln   Emmentaler   Creme fraîche	23
s'Nummer 2 – Forestière Gratinée Champignons   Speck   Zwiebeln   Emmentaler   Creme fraîche	25
s'Nummer 3 – Knoblauch Gratinée Chnoblì   Speck   Emmentaler   Creme fraîche	24
s'Nummer 4 – Vegetarisch Asia Style Gmües   Emmentaler   Creme fraîche   leicht scharf	25
s'Nummer 5 – à la Ivan 😊 Rindfleisch   Trüffelöl   Zwiebeln   Crème fraîche	30
s'Nummer 6 – Sweet Dreams, oh la laaaaaa 😊 Banane   Zucker   Schoggi   Creme fraîche	23

### Grossartig & guet zum wüsse!:

Für üsi Flammchueche verwendet mir Dinkelteig Rustico. De Teig chan jedoch Spure vo Getreide ufwiise!



jede Flammchueche gits au als Take Away bi üs im Restaurant zum abhole.

**Abholrabatt 10%!**

## Fleischigs - inkl. 1 Beilage

---

### Steak Karadjordje - DIE SPEZIALITÄT WO ÜS USMACHT!

	vom Schwein	36
	vom Poulet	40
	vom Rind	48
Cevapcici - sehr beliebt bi chlii & gross		34
Wienerschnitzel (Kalb) - fluffig bache mit Preiselbeerkompott		44
Kalbschnitzeli vom Grill - es Träumli!		39
Pouletbrüstli - vo de Frifag in Märwil		37
Lammfilet - zart & saftig		43
Rindsfilet	Men's Cut ca. 250g	59
	Lady's Cut ca. 160g	46
Chalbs Gordon BLÖÖÖ - gefüllt mit Raclettechäs & Bresaola		47
Rindstatar - à la Ivan - rassig gwürzt mit Toast, Butter & Salatbouquet		34
Roastbeef - kalt aufgeschnitten mit Tartarsauce & Salatbouquet		31
<u>Kalbs-Spareribs</u> - vo de Wetter Metzg im Appezöll - eifach himmlisch!!!		39

## ...us em Wasser & Vegi – inkl. 1 Beilage

---

Zanderknusperli mit Tartarsauce	32
Zanderfilet - annere liechte Wiiswiisauce	36
Frühlingsrollen als Fitnessteller oder e anderi Bilag noch Wahl	28
Spätzlipfanne - mhmm fein!	24
Vegi Teller - vital & gnuég	26

## d'Uswahl vo de Biilage

---

Pommes Frites | Röstikroketten | Djuvec Reis | Hausgemachte Spätzli mit Käse | Linguini

mit Gmües & Biilage | als Fitness Salat | NUR Gmües + 3

## Sööseli

Kräuterbutter + 2 | Peperonatasauce + 4 | Morchelrahmsauce + 6  
Sauce Béarnaise + 5

### Herkunft von Fleisch & Fisch:

---

Schwein, Kalb & Poulet: CH | Zander: DE | Rind: CH, AUS, IRL, USA | Lamm: Australien

#### **Hinweis (Schweizerfleisch ausgeschlossen!)**

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