

Spiischarte

LINDE
FOOD | WINE | MORE

.....äs paar Infos

Neu gibt es unsere Flammkuchen jeweils nur an folgenden Tagen:
Freitagabend, Samstagabend und Sonntag 11:30 - 14:00 & 17:00 - 20:00

Nebst unserem Angebot auf der Speisekarte haben wir immer wieder spannende
Empfehlungen für Dich im Ärmel. 😊

Als Zahlungsmittel bevorzugen wir Bargeld. Du hilfst uns so Gebühren zu vermeiden und
unterstützt den Erhalt des Bargeldes.

Als Dank dafür entfallen die Gebühren und wir schenken Dir 3% auf den Totalbetrag

Dein Gastgeber

Ivan

Glustigs

Cevapcici mit Zwiebeln	16
Zanderknusperli mit Tartarsauce	16
Wiibergschnecke überbache im Chnoblilbutter – delicious!! 😊	14
<u>Kalbs-Spareribs</u> - vo de Wetter Metzg im Appezöll - eifach himmlisch!!!	25
Rindstatar à la Ivan – rassig gwürzt mit Toast, Butter & Salatbouquet	21

...öppis warms im Mage

Bouillon mit Sherry	8
Bouillon à la Chef mit Cognac und Knochenmark	11
Rieslingcremesuppe	12
Tagessuppe immer wieder abwechselnd...:-)	9

Salöötli

Grüner Salat	8
Gemischter Salat	12
Balkan Salat mit Kuhmilchkäse & Oliven	14
Nüsslisalat	10
	mit Ei 11.50 mit Speck 13 mit Ei & Speck 15

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

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

alle Preise inkl. 8.1% Mwst. & Kartenzahlungsgebühren

Flammchueche - git's nur Fritigobig, Samstagobig & Sunntig 11:30 -14 & 17-20

s'Nummer 1 – Original Gratinée Speck Zwiebeln Emmentaler Creme fraîche	21
s'Nummer 2 – Forestière Gratinée Champignons Speck Zwiebeln Emmentaler Creme fraîche	23
s'Nummer 3 – Knoblauch Gratinée Chnobl Speck Emmentaler Creme fraîche	22
s'Nummer 4 – Vegetarisch Asia Style Gmües Emmentaler Creme fraîche leicht scharf	23
s'Nummer 5 – à la Ivan 😊 Rindfleisch Trüffelöl Zwiebeln Crème fraîche	29
s'Nummer 6 – Sweet Dreams, oh la laaaaaa 😊 Banane Zucker Schoggi Creme fraîche	19

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

Steak Karadjordje - DIE SPEZIALITÄT WO ÜS USMACHT!

	vom Schwein	29
	vom Poulet	31
	vom Rind	41
Cevapcici - sehr beliebt bi chlii & gross		25
Wienerschnitzel (Kalb) - fluffig bache mit Preiselbeerkompott		36
Kalbschnitzeli vom Grill - es Träumli!		32
Pouletbrüstli - vo de Frifag in Märwil		28
Lammfilet - zart & saftig		37
Rindsfilet - vom Mittelstück! nume s'best für Dich!		
	Men's Cut ca. 250g	54
	Lady's Cut ca. 160g	41
Chalbs Gordon BLÖÖÖ - gefüllt mit Raclettchäs & Schinke		39
<u>Kalbs-Spareribs</u> - vo de Wetter Metzg im Appezöll - einfach himmlisch!!!		34
Rindstatar - à la Ivan - rassig gwürzt mit Toast, Butter		32

...us em Wasser & Vegi

Zanderknusperli mit Tartarsauce		26
Zanderfilet - annere liechte Wiiswisauc		31
Frühlingsrollen als Fitnessteller oder e anderi Bilag noch Wahl		23
Spätzlipfanne - mhmm fein!		22
Vegi Teller - vital & gnueg		24

Biilage

Pommes Frites	7	Röstikroketten	7
Djuvec Reis	7	Huusgmachtli Spätzli mit Käse	6
Linguini	6	als Fitness Salat	10.50
NUR Gmües	10.50	Biilage & Gmües	10.50

Sööseli

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

Herkunft von Fleisch & Fisch:

Schwein, Kalb & Poulet: CH | Zander: DE | Rind: AUS, IRL, ARG | Lamm: AUS, NZL

Hinweis (Schweizerfleisch ausgeschlossen!)

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