

Wirtschaft zur Linde

W. & R. Stock - Wittwer
3116 Kirchdorf

☎ 031 781 05 88

rest.lindekirchdorf@bluewin.ch
www.lindekirchdorf.ch

Mo & Di Ruhetag



Menüvorschläge

Lieber Gast,

Unsere Menüvorschläge verstehen sich ab 10 Personen. Auch in Ihrem Interesse sollten Sie für ein Bankett nur ein Menü bestellen. Für die Zusammenstellung eines Gourmets – Menüs beraten wir Sie gerne.

Wir bitten Sie, uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens drei Tage vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir richtig planen können. Eine Abweichung von 10% auf Ihrer Bestellung nehmen wir in Kauf, den Rest müssen wir Ihnen berechnen. Die Preise sind inkl. Mehrwertsteuer, Tischdekoration und „Menükärtli“.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Linde – Team
W. & R. Stock – Wittwer

kalte Vorspeisen

gemischter Salat	Fr. 9.50
hausgemachte Perlhuhnterrine mit gemischtem Salat und Himbeersauce	Fr. 18.50
geräucherter Forellenmousse mit Toast, Blattsalat mit Balsamico Dressing	Fr. 17.50
Geflügelbrust – Cocktail, Orangen – Yoghurtsauce und Toast	Fr. 16.50
feinstes Räucherlachstatar mit Toast	Fr. 19.50

warme Vorspeisen

Feinschmecker – Toast mit gemischten Pilzen an Calvados – Rahmsauce	Fr. 15.50
Lachsravioli mit lieblicher Orangensauce	Fr. 17.50
Nüsslersalat mit Himbeer - Baumnussoel Dressing und gebratenem Entenbrustfilet	Fr. 19.50
gebratene Crevetten mit Nüdeli an leichter Currycrème	Fr. 18.50
Eglifilets mit Mandeln oder Kräutersauce	Fr.21.50 inkl. MwSt 8 %.

Spezialsuppen

Bouillon mit Gemüse oder Flädli	Fr. 6.--
liebliche Mandelcrèmesuppe	Fr. 7.50
gratiniert Zwiebelsuppe	Fr. 9.50
rassige Kürbiscrèmesuppe (Saison)	Fr. 8.50
Meerrettichcrèmesuppe	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Basilikum parfümiert	Fr. 8.50
Bouillon mit Mark	Fr. 9.50
feinste Safrancrèmesuppe	Fr. 10.50
Lachscrèmesuppe mit Blätterteiggebäck	Fr. 10.50 inkl. MwSt. 8%.

Hauptgerichte

Menü 1

**Tessiner Schweinssteak gratiniert
mit Tomaten – Basilikumsauce und Käse
frisches Gemüse
pommes frites**

Fr. 29.50

Menü 2

**Rahmschnitzel (Schwein)
Rahmsauce mit frischen Champignons
frisches Gemüse und Früchte
Teigwaren**

Fr. 29.50

Menü 3

**feinster Rindsbraten „Vieille Prune“
8 verschiedene Gemüse
Kartoffelstock**

Fr. 31.50

Menü 4

**Kalbs- und Schweinsbraten
8 verschiedene Gemüse
pommes frites**

Fr. 30.50

Menü 5

**Kalbs- und Schweinsbraten und Poulet
8 verschieden Gemüse
pommes frites**

**Fr. 31.50
inkl. MwSt. 8%.**

Menü 6

Schweinsfilet mit Apfel – Calvadosauce
Gemüsebouquet
pommes croquettes

Fr. 34.50

Menü 7

Kirchdorfer
Kaninchenrollbraten mit
feinster Füllung und Rosmarinsauce
8 frische Gemüse
Steinpilzrisotto

Fr. 36.50

Menü 8

zarter Lammrücken
Bourbon Whisky – Grünpeffersauce
reichhaltiges Gemüsebouquet
Kartoffelgratin

Fr. 44.50

Menü 9

Entrécôte double
rahmige Grünpeffersauce
frische Bearnaise
8 verschiedene Gemüse
Kartoffelgratin

Fr. 43.50

Menü 10

Kalbssteak mit einer
Blattspinat – Füllung und Pinienkernen
feinste Rosmarinjus
8 frische Gemüse
pommes Soufflées

Fr. 43.50
inkl. MwSt.8%.

Menü 11

**zarte Rindswürfel Stroganov
reichhaltiges Gemüsebouquet
Wildreis**

Fr. 39.50

Menü 12

Das Beste vom Besten

**Rindsfilet (SQB)
frische Bearnaise
8 verschiedene Gemüse
pommes Savoyard**

Fr. 52.50

Menü 13

**Les trois filets
(Schweins-, Rinds-, Kalbs)
feinste Pilzsauce
8 frische Gemüse
Beilagen nach Wahl**

**Fr. 49.50
inkl. MwSt. 8%.**



**Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne
ein feines
Degustationsmenü zusammen.**



Dessert

frische Ananas garniert	Fr. 9.50
gebrannte Crème mit Bräzeli	Fr. 9.50
hausgemachte Mousse	Fr. 10.50
hausgemachtes Tiramisu	Fr. 10.50
Coup „Linde“ marinierte Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 10.50
Hausgemachte Parfait (nach Saison) mit Früchten	Fr. 12.50
Parfait Mocca flambiert	Fr. 10.50
Süssmostcrème mit Apfelsorbet	Fr. 10.50
Käseplatte (pro Person)	Fr. 11.50 inkl. MwSt. 8%.

Oder nach Wahl von der Dessertkarte.

*„ Das in unserem
Restaurant servierte Fleisch
ist folgender Herkunft*

<u>Rind:</u>	Schweiz, Irland
<u>Schwein:</u>	Schweiz
<u>Kalb:</u>	Schweiz
<u>Lamm:</u>	Neuseeland
<u>Geflügel:</u>	Schweiz
<u>Kaninchen:</u>	Kirchdorf

*Sollten wir Filet oder Entrecôte aus
Südafrika oder USA im Angebot haben,
könnte dieses mit Hormonen, Antibiotika oder
anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt
worden sein.*