

Vorspeisen

★ ★ ★ ★ ★

Appenzeller Mostbröckli-Carpaccio 18.50
Appenzeller Käse und kleines Salatbouquet

Hausgemachte Spargelravioli 19.50
mit Morchel-Spargelragout

Unser Trio 23.50
gebratene Jakobsmuschel auf Madras-Currysauce, Steinacher Felchenknusperli
mit Tartarsauce und ein sämiges Spargelcremesüppchen

Gebratene Gänselebertranche auf Apfel-Rösti 24.50
Orangen-Balsamicojus und Knusperorange

Bodensee Felchenknusperli „Steinacher Art“ 18.50
Sauce Tartar und Chilisauce mit Salatbouquet

Frisch gekochte Spargeln
mit Sauce Béarnaise - fein und hausgemacht 18.50
mit Sauce Tartar
mit Spiegelei und brauner Butter

als HG + 9.00

Salate

☆ ☆ ☆ ☆

<i>grüner Salat</i>	8.20
<i>gemischter Salat</i>	9.80
<i>Frühlingsalat mit Schottischem Rauchlachs und Spargeln</i> Gartenkräuter-Crostini	15.00

Suppen

☆ ☆ ☆ ☆

<i>Grossmutter's Flädli-soppe</i>	8.00
hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	8.50
vom Bärlauch aus dem Lindengarten	
<i>Frühlingshaftes Kresseschaumsüppi</i>	8.50
Buttercroûtons	
<i>Sämige Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen</i>	9.50
und sautierten Milkenwürfeli	12.50

Frühlings Köstlichkeiten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Pouletbrust gebraten und tranchiert</i>		29.00
Sauce Béarnaise, Spargeln und Pommes frites		
<i>Kalbsschnitzel an Frühlings-Morchelrahmsauce</i>		39.00
hausgemachte Bärlauchnudeln und Gemüsebouquet	klein	32.00
<i>Lammhüftli rosa gebraten und tranchiert</i>		36.00
Cognac-Kräutersenssauce, neue Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln und Gemüse	klein	29.00
<i>Appenzeller Cordon-Bleu</i>		35.00
vom Kalb mit Rauchschinken und Appenzellerkäse Pommes frites und Gemüse		

Hauspezialitäten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Müller Franz-Steak</i>		28.50
Schweinssteak mit Rauchspeck, Röstzwiebeln und Kräutern gebraten Pommes frites und Gemüsebouquet zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.		
<i>Tüüfner Piccata</i>		34.00
mit Brät und Mostbröckli gefülltes Schweinscarréschnitzel in Kräutern, Appenzeller Käse und Ei gebraten, Rösti, Gemüse	klein	29.50
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Lindehügel“</i>		35.00
Appenzeller Braumeisterschinken-Streifchen, frische Kräuter, Zwiebeln an Rotweinsauce dazu eine knusprige Rösti	klein	28.50
<i>Zartes Irisches Rindsfiletsteak "Firebird"</i>		46.00
würzige Senffrüchte-Pfeffersauce nach altem Hausrezept neue Bratkartoffeln mit Gemüsebouquet	klein	38.50

Aus See und Meer

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Eglifilets

gebraten in brauner Salzeibutter 35.00
auf Spargelragoût, hausgemachte Bärlauchnudeln klein 29.00

Zanderfilets

gebraten mit Gartenkräuter-Pesto, Oliven und Tomaten 35.00
Salzkartoffeln und Blattspinat klein 29.00

Bodensee Felchenknusperli „Steinacher Art“

Sauce Tatar und Chilisauce mit bunter Salatgarnitur 34.00

fleischlos glücklich...

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Omelette

mit frischen Kräutern und Appenzeller-Käse 17.50

Marcel's hausgemachte Spargelravioli

Morchel-Spargelragout und glasierte Strauchtomaten 27.00

Vegan und Glutenfrei

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Detox-Basenbrühe Gemüsebouillon BIO

7.50

Linsentäschli

mit frischen Spargeln und Kräuterpesto aus dem Lindengarten 25.00

Reichhaltiger Saison-Gemüseteller

Pilaw-Reis oder gebackene Süsskartoffeln 27.50

Gemüse-Curry Madras

Kokos-Currysauce mit Orangen und Ananas 28.00
im Reisring mit gerösteten Nüssen klein 24.00

Eiweissbombe – Lupinengeschnetzeltes BIO

mit Artischocken, Oliven und Tomaten dazu Saisonales Gemüse und Pilaw-Reis 28.00

Plattenservice - ab 2 Personen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Châteaubriand „du Tilleul“</i>	pro Person	52.00
Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und einer bunten Gemüse garnitur ... eines unserer Pardestücke!		

Kalb und Schwein CH, Poularde CH, Rind Irland, Gänseleber Ung
Zander Estland Stellnetz, Egli Bodensee oder Estland, Rauchlachs Schottland Aquakultur, Jakobsmuscheln
Nordwestpazifik Wildfang, Comestibles Zellweger beliefert uns mit Fisch und Meeresfrüchten, er leistet
seinen Beitrag zum Schutz der Ozeane: "Fische und Meeresfrüchte aus unserem Sortiment stammen
ausschliesslich aus nachhaltig bewirtschafteten Zuchten und umweltverträglichem Wildfang."

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vom Grill

★ ★ ★ ★ ★

<i>Schweinssteak</i>	ca. 180 gr	19.50
<i>Poulardenbrüstchen</i>	ca. 150 gr	17.50
<i>Kalbsschnitzel</i>	ca. 140 gr	29.00
	ca. 110 gr	25.00
<i>Kalbsfilet</i>	ca. 160 gr	37.00
	ca. 120 gr	32.00
<i>zartes Rindsfiletsteak</i>	ca. 160 gr	37.00
	ca. 120 gr	32.00

Saucen nach Wahl

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Senfrüchte-Pfeffersauce</i>	inbegriffen
<i>Orangen-Balsamicojus</i>	inbegriffen
<i>Cognac-Kräutersenfauce</i>	inbegriffen
<i>hausgemachte Café de Paris Butter</i>	inbegriffen
<i>Frühlings-Morchelrahmsauce</i>	plus 5.00

Beilagen

★ ★ ★ ★

<i>Neue Bratkartoffeln</i>	6.50
<i>Pommes frites</i>	6.50
<i>Reis</i>	6.50
<i>Nudeln</i>	6.50
<i>Spargeln (Beilagenportion)</i>	8.00
<i>Gemüse garnitur</i>	7.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.80

Alle Preise sind in CHF incl. 7.7 % MwSt.