


..... da steht ein **LINDENBAUM**,
ich träumt in ihrem Schatten
so manchen süßen Traum

Lieber Gast, schön, dass Sie heute zu uns gefunden haben.
Wir wünschen Ihnen schöne, gemütliche Stunden bei uns in der Linde.
Ihre Gastgeber seit 1901 – Familie Lanker und Lindenteam


HOTEL zur
TEUFELN AR **LINDE**
Spezialitätenrestaurant

Vorspeisen

<i>Grüner Salat</i>	8.20
<i>Gemischter Salat</i>	9.80
<i>Frühlingssalat „Primavera“</i> an Walnuss-Honig-Dressing 	14.50
knusprig gebackene Feigen&Pecorino-Triangoli, geröstete Nüsse und Erdbeeren	
<i>Melone - Rohschinken</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Bündner Rohschinken und kalter Melonen-Minzen-Söppli	
<i>Grossmutter's Flädli</i> soppe	8.50
hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifchen	
<i>Tagessuppe</i> gerne geben wir Ihnen Auskunft	8.50

Frisch gekochte Spargeln

Als Vorspeise

<i>Freiländer Art</i> - Mit Spiegelei und brauner Butter 	17.50
<i>Bündner Art</i> - Mit Bündner Rohschinken und Tartarsauce	18.50
<i>Nordische Art</i> - Mit Rauchlachs und Apfel-Meerrettichschaum	19.00
Als Hauptgang mit Bratkartoffeln	+9.00






Früh-Sommerliche Hauptgerichte

<i>Pouletbrust tranchiert</i> Cognac-Kräutersensfsauce, Pommes frites und Spargeln			29.00
<i>Kalbschnitzel</i> an Frühlings-Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Spargeln	36.50	klein	32.00
<i>Lammierstück</i> Cognac-Kräutersensfsauce, Bratkartoffeln und Spargeln	36.50	klein	32.00
<i>Appenzeller Schweins-Cordonbleu</i> Appenzellerkäse und Rauchschinken Mit saisonaler Gemüse garnitur und Pommes frites			30.50

Hausspezialitäten

<i>Müller Franz-Steak</i> zu Ehren des letzten Müllers Schweinssteak, Kräuterbutter, Rauchspeck und Röstzwiebeln, Pommes frites und saisonaler Gemüse garnitur			28.50
<i>Rindsfiletsteak „Firebird“</i> rassige Senffrüchte-Pfeffersauce Bratkartoffeln und saisonaler Gemüse garnitur	46.50	klein	41.50
<i>Châteaubriand „du Tilleul“</i> Plattenservice - ab 2 Personen Ein zartes Rindsfilet am Service-Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse garnitur und Spargeln ... eines unserer Pardestücke!		pro Person	52.00

Fisch und Vegi-Gerichte

<i>Zanderfilets</i> sautiert mit Gartenkräuterpesto, Oliven und Tomaten			36.00
Gebackene Süsskartoffel-Frites und Spargeln		klein	30.50
<i>Egli-Knusperli</i> im Bierteig mit Salatgarnitur oder Pommes frites, Sauce Tatar			28.00
<i>Markt-Gemüseteller</i> mit Schweizer Spargeln und Süsskartoffel frites	 		28.50
<i>Kichererbsen-Stroganoff</i> Camergue Wildreis und Spargeln	 		28.00
<i>Bärlauch-Ravioli</i> mit Mandelbutter, Ruccola, Strauchtomaten und geh. Parmesan			26.50

Grill-Angebot zum zusammenstellen

Schweinssteak	ca. 180 gr	19.50
Pouletbrüstchen	ca. 150 gr	17.50
Kalbsschnitzel	ca. 140 gr	29.00
	ca. 110 gr	25.00
Lammnierstück	ca. 140 gr	29.00
	ca. 110 gr	25.00
zartes Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef	ca. 160 gr	37.50
	ca. 120 gr	33.00
Pinot-Schalottensauce	inbegriffen	
Senfrüchte-Pfeffersauce	inbegriffen	
Cognac-Kräutersensauce	inbegriffen	
hausgemachte Café de Paris Butter	inbegriffen	
Sherry-Morchelrahmsauce	plus	5.00
Pommes frites		6.50
Camargue-Wildreis		7.00
Tagliatelle		6.50
Süsskartoffel-Frites		8.00
Tagesgemüse		6.50
Bunter Salat (als Fitnessteller)		9.80

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF incl. 7.7 % MwSt.

Kalb, Schwein CH, Poularde CH, Rind, Lamm Irland, Zander Estland, Egli Kanada, Rauchlachs Norwegen