

## *Vorspeisen, Suppen und Salate*

---

### **Grüner Blattsalat im Brickteig**

*junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten an Himbeerdressing*

**Fr. 11.50**

### **Gemischter, marktfrischer Salat**

*Blattsalate, marinierte Gemüsesalate mit karamellisierten Nüssen an unserem Hausdressing*

**Fr. 12.50**

### **Frühlingssalat an Bärlauchdressing**

*mit Morcheln, Spargel, Frühlingszwiebeln und Radieschen*

**Fr. 14.00**

### **Panierte Ziegenfrischkäse gebacken**

*auf Spinat-Chicoréesalat mit Grapefruit und Honigdressing*

**Fr. 14.00**

---

### **Tagessuppe**

*täglich wechselnde Suppen*

**Fr. 8.00**

### **Curry-Bananensuppe**

*mit Kräutersprossen*

**Fr. 11.00**

### **Spargelcrèmesuppe mit Zitronengras**

*Rauchlachsstreifen und Kerbelschaum*

**Fr. 13.00**

## Frühlings-Hits

### Vegetarischer Frühling

---

#### **Pasta mit Morcheln**

mit Frühlingslauch und getrockneten Tomaten

**Vorspeise Fr. 18.00**

**Hauptspeise Fr. 26.00**

#### **Spargel Risotto**

mit Pinienkernen und Sesamblättertiefgrüne

**Vorspeise Fr. 17.00**

**Hauptspeise Fr. 24.00**

### Spargelgerichte

---

#### **Wohler- & Donauspargel**

Portion ca. 250 gr. serviert mit Sauce Hollandaise oder  
zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

Grüner Spargel	<b>Fr. 17.00</b>
Weisser Spargel	<b>Fr. 20.00</b>
Gemischter Spargel	<b>Fr. 19.00</b>

#### **zusätzlich können Sie dazu bestellen**

Freiämter Bauernschinken	<b>Fr. 6.00</b>
Bündner Rohschinken	<b>Fr. 8.00</b>
Schottischer Wildrauchlachs	<b>Fr. 9.00</b>

### Fischgerichte

---

#### **Marinierte Wildwassercrevetten**

auf mediterranem Gemüse, Sesamsalz  
und neuen Kartoffeln

**Fr. 36.00**

#### **Atlantik Seezungenfilets**

im Sous vide verfahren niedergegart auf Spargel-  
Morchelragout und Fregola Risotto

**Fr. 39.00**

### Unsere Tatar-Spezialitäten

---

#### **Classic Rinds-Tatar**

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncini

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und  
scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast  
und Butter.

#### **Rinds-Tatar „Italienisch“**

mit Grana Padano, Oliven, Grappa und getrockneten  
Tomaten serviert mit Focciabrot

Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

**100 gr. Fr. 26.00**

**180 gr. Fr. 34.00**

#### **Vegetarisches Sommer Tatar**

Avocado-Tatar mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln und Rucola  
serviert mit zweierlei Spargelsalat, Tomatenvinaigrette  
und Focciabrot

**Fr. 22.00**

### Fleischgerichte

---

#### **Französische Perlhuhnbrust**

an Bärlauchröllchen, Baby Karotten  
und Cognacrahmsauce

**Fr. 34.00**

#### **Kalbskopfbäggli**

an Rotweinsauce, Spargelduett im Seranomantel,  
Selleriechips und Bramata-Polenta

**Fr. 36.00**

#### **Secreto Iberico Pata Negra im Focciabrot**

(geheimes Filet vom Schwein) mit Rucola, Parmesan,  
Kräuterpaste und Country cuts

**Fr. 36.00**

## Steak-Spezialitäten

*Wir grillieren Ihnen die Steaks nach Ihrer bevorzugten Garstufe\*  
oder Sie bereiten sich die Steaks selber auf einem heissen Stein zu.*

**Sie entscheiden, wie viel Sie essen möchten:**

<b>Argentinisches Rindsfilet Ojo de Agua Bio</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 24.00</b>
<b>LUMA Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift*</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Reusstaler Kalbssteak</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 20.00</b>
<b>Neuseeländisches Lammmentrecôte</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Kanadisches Pferdefilet</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Schweizer Schweinsfilet</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Schweizer Pouletbrust</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Amerikanisches Weide-Bisonentrecôte</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte*</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Südafrikanisches Straussenfilet</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Pata Negra Iberico Schweinshalssteak</b>	à 100 gr.	<b>Fr. 18.00</b>

**\*Um die optimale Garstufe zu erhalten, empfehlen wir diese Fleischsorten ab 200 gr. zu bestellen.**

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere 3 hausgemachten Saucen:  
Kräuterbutter, Tartarsauce und Kräuterpaste (Chimichurrisauce)*

**Zusätzlich können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:**

<b>Saisonales Gemüsebouquet</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Pommes frites, Country cuts, Kroketten, Rösti oder Reis</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Teigwaren</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Salatvariation für Steingerichte</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Salatvariation für Tellergerichte</b>	<b>Fr. 9.50</b>

### \*Garstufen

<b>bleu (rare)</b>	<i>Stark blutig, das Fleisch wird kurz &amp; kräftig angebraten</i>	<i>(45°C)</i>
<b>saignant (medium rare)</b>	<i>Blutig, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.</i>	<i>(55°C)</i>
<b>à point (medium)</b>	<i>Rosa, das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gegrillt.</i>	<i>(62°C)</i>
<b>bien cuit (well done)</b>	<i>Durchgebraten, auf kleinem Feuer gegrillt.</i>	<i>(75°C)</i>

## *Linden Spezialitäten*

---

### **Wiener Kalbsschnitzel**

140 gr. zartes Kalbfleisch mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites

**Fr. 38.00**

### **Rinds-Stroganoff**

Rindsfiletspitzen mit Peperoni, Champignons und Sauerrahm an Spätzli

**Fr. 42.00**

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“**

mit Champignons, Schalotten und Weisswein an Rösti

**Fr. 39.00**

### **Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Salbeibutter**

in Butter gebraten mit Rösti

**Fr. 38.00**

### **Schweinsfilet „Taj Mahal“**

Streifen vom Schweinsfilet an einer Curry-Bananensauce  
mit karamellisierten Orangen und Nüssen auf Tagliatelle

**Fr. 38.00**

### **„Pouletcurry“**

feurige Currysauce mit Mango und Gemüse an Wildreis

**Fr. 29.00**

## *Cordon bleu*

---

serviert mit Pommes frites oder einem reichhaltigen Salatteller

### **Schweins-Cordon bleu**

gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken

**Fr. 34.00**

### **Kalbs-Cordon bleu**

gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken

**Fr. 42.00**

### **Schweins-Cordon bleu „Feurig“**

gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse

**Fr. 34.00**