

---

## *Vorspeisen, Suppen und Salate*

---

### **Grüner Blattsalat im Brickteig**

*junge, zarte Salatblätter mit Sprossen und Cherrytomaten an Himbeer dressing*

**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 Morecheln

mit Frühlingslauch und getrockneten Tomaten

**Vorspeise Fr. 18.00**

**Hauptspeise Fr. 26.00**

#### Spargel Risotto

mit Pinienkernen und Sesamblätterteigflüte

**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 **Fr. 17.00**

Weisser Spargel **Fr. 20.00**

Gemischter Spargel **Fr. 19.00**

#### zusätzlich können Sie dazu bestellen

Freämter Bauernschinken **Fr. 6.00**

Bündner Rohschinken **Fr. 8.00**

Schottischer Wildrauchlachs **Fr. 9.00**

### Fischgerichte

#### Marinierte Wildwassercrevetten

auf mediterranem Gemüse, Sesamsalz und neuen Kartoffeln

**Fr. 36.00**

#### Atlantik Seezungenfilets

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

**Fr. 39.00**

### Unsere Tatar-Spezialitäten

#### Classic Rinds-Tatar

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncinis

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 Focacciabrot

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 Focacciabrot

**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 Foccaciabrot

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