



Lieber Linde Gast

Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass – sei es eine Familienfeier oder eine geschäftliche Veranstaltung – bei uns in der Linde durchführen wollen.

Die vorliegenden Menuvorschläge sind ab 10 Personen und sollen Ihnen Anregung sein, um für Ihren Anlass ein ganz spezielles Menu zu arrangieren.

Sie können bei den zusammengestellten Menus Änderungen anbringen, weglassen, dazufügen, einen oder mehrere Gänge austauschen oder mit Ihren persönlichen Wünschen bestücken.

Bei einem Rendez-vous werden wir Sie gerne beraten und mit Ihnen Ihr Menu zusammenstellen, bei dem wir das Saison-Angebot und auch Ihr Budget berücksichtigen.

Doris Meyer und Team

Landgasthof Linde
5314 Kleindöttingen
056 245 13 50

Die Lokalitäten in der Linde

Linde-Saal	vorderer Saal	bis 34 Personen Hufeisenform bis 50 Personen lange Reihen
	hinterer Saal	bis 22 Personen Blocktisch bis 30 Personen lange Reihen
	ganzer Saal	bis 48 Personen Hufeisenform bis 60 Personen Blocktische bis 100 Personen lange Reihen
Biedermeierstube		bis 26 Personen Einzeltische bis 18 Personen Blocktisch
Open-House	ganzer Saal, Biedermeierstube und Dorfbeiz	bis 130 Personen mit Musik und Tanz bis 150 Personen ohne Tanz

Checkliste für Ihren Anlass

Parkplätze	Sind ausreichend vorhanden.
Dekoration	Kleine Vasen mit Blumen und Kerzen werden von uns zur Verfügung gestellt. Möchten Sie speziellen Blumenschmuck sind wir gerne bereit, das für Sie zu organisieren (Preis nach Aufwand).
Menükarte	Die Menükarte mit Ihrem Menu und Ihrem speziellen Titel gehört bei uns zur Tischdekoration.
Personenzahl	Teilen Sie uns bitte die genaue, für uns verbindliche, Teilnehmerzahl 24 Stunden vor Ihrem Anlass mit. Wir tolerieren eine Abweichung nach unten von 5 %, weitere Absenzen erlauben wir Ihnen in Rechnung zu stellen.
Preise	Sämtliche Preise sind Nettopreise inklusive 7,6%MWSt. und gültig ab 10 Personen.

Aperitif-Beilagen

Blätterteiggebäck	Portion 4 Sorten	Fr.	4.—
Hausgemachte Salzmandeln	pro 100 Gramm	Fr.	10.—
Pommes chips	pro 100 Gramm	Fr.	5.—
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr.	1.50
Käseküchlein	pro Stück	Fr.	3.—
Lauch-Zwiebelküchlein	pro Stück	Fr.	3.—
Speck-Olivencakes	Portion	Fr.	2.—
Crostini und Bruschetta	Portion 3 Stück	Fr.	3.50
Gemüse-Dips	Portion	Fr.	2.—
Canapes:	Salami und Schinken	Fr.	2.40
	Ei und Käse	Fr.	2.40
	Bündnerfleisch	Fr.	3.—
	Rohschinken	Fr.	3.—
	Tatar und Rauchlachs	Fr.	3.90
	Entenleber-Terrine	Fr.	5.50

Kalte Vorspeisen

Hors d'oeuvre Teller Reichhaltig zusammengestellter Vorspeisenteller	Fr.	22.—
Rauchfischsteller Toast und Butter	Fr.	18.—
Rauchlachs-Gemüseterrine Kresse-Joghurtsauce	Fr.	15.—
Pilzmousse mit geräucherter Entenbrust	Fr.	18.—
Perlhuhn-Galantine Glasierte Äpfel	Fr.	18.—
Variation von der Entenleber Mousse, Terrine und gebratene Tranche	Fr.	22.—

Salate

Gemischter Blattsalat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	9.—
Nüsslisalat „Broadway“ mit Roquefort, Speck und karamelisierten Baumüssen	Fr.	14.—
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	14.—
Gemischter Blattsalat mit warmen Pilzen	Fr.	15.—
Meeresfrüchtesalat mit Riesencrevetten, Tintenfisch und Muscheln	Fr.	20.—

Suppen

Doppelte Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	Fr.	6.50
Klare Ochschwanzsuppe	Fr.	9.—
Klare Gemüsesuppe	Fr.	6.—
Tessiner Minestrone	Fr.	7.—
Bündner Gerstensuppe	Fr.	7.—
Tomatencremesuppe mit Gin	Fr.	6.50
Lauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	Fr.	10.—
Bisque de homard à la fine champagne Hummerrahmsuppe	Fr.	15.—
Bouillabaisse à la Marseillaise Die klassische Fischsuppe, wie an der Côte d'Azur	Fr.	16.—

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Nudeln mit Rauchlachs und Gurken an einer Dillrahmsauce	Fr.	15.—
Risotto aux fruits de mer Meeresfrüchte-Risotto	Fr.	18.—
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pouletbrustwürfeli und Pilzen an einer Rahmsauce	Fr.	14.—
Jalousie von Kalbsmilken und Lauch Rotweinsauce mit Trüffel	Fr.	16.—
„Quiche lorraine“ Lothringer Speck- und Käsekuchen	Fr.	9.—

Fischgerichte

Zanderfilet mit Zwiebeln, Petersilie und Weisswein gedünstet Salzkartoffeln	Fr.	33.—
Forellenfilets Zuger Art Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Blattspinat	Fr.	29.—
St. Pierrefilet mit Sesamkruste Weissweinsauce Salzkartoffeln und Broccoli	Fr.	37.—
Thunfischsteak im Reisblatt gebraten Basmati-Reis und asiatische Gemüse	Fr.	32.—
Seeteufel-Medaillons al limone Tomaten-Rucolarisotto	Fr.	35.—
Steinbutt-Tranche vom Grill Sauce Béarnaise, Salzkartoffeln	Fr.	45.—
Lachs-Cordon bleu mit Mozzarella und Basilikum Roter Wildreis und Blattspinat	Fr.	32.—
Hummerfrikassee mit kleinen Gemüsen Champagnerrahmsauce Tintenfisch-Ravioli	Fr.	48.—
Riesencrevettenspiess mit Schalotten und Basilikum Trockenreis	Fr.	40.—

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Pilzrahmsauce und Rösti	Fr.	34.—
Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ Hausgemachte Rahmnudeln und Gemüseauswahl	Fr.	36.—
Scaloppini al limone Kalbsschnitzel mit Zitronensauce Safranrisotto oder hausgemachte Spinatnudeln Gemüseauswahl	Fr.	36.—
Kalbsteak mit Morchelrahmsauce Hausgemachte Nudeln und Gemüseauswahl	Fr.	45.—
Glasierter Kalbsbraten mit Rieslingjus Kartoffelkroketten und Gemüseauswahl	Fr.	29.—
Poeliertes Kalbskarre mit verschiedenen Pilzen Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	Fr.	41.—
Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Schnittlauchsauce Hausgemachte Spätzli und Gemüseauswahl	Fr.	47.—
Rindsschmorbraten nach Burgunder Art Kartoffelstock und Gemüseauswahl	Fr.	29.—
Swiss Prime Ribeye Rindshohrücken rose gebraten Meerrettich- und Pfeffersauce Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Gemüseauswahl	Fr.	36.—
Roastbeef à l'anglaise Englisch gebratenes Roastbeef Sauce Béarnaise Gebackene Kartoffelkräpfen und Gemüseauswahl	Fr.	38.—

Fortsetzung Hauptplatten

Rindsfilet „Wellington“, Trüffelsauce Rindsfilet mit Entenleber im Blätterteig Gemüseauswahl	Fr.	45.—
Tournedos Vilette US-Rindsfilet mit Senfkruste Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	Fr.	48.—
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Hausgemachte Nudeln und Gemüseauswahl	Fr.	28.—
Schweinskarre mit Rosmarin und Knoblauch gespickt Kartoffelkroketten und Gemüseauswahl	Fr.	29.—
Schweinsfilet mit Spinat und Ei im Blätterteig Rotweinsauce und Gemüseauswahl	Fr.	36.—
Knusprig gebratene Poularde mit Champignons Makkaronikroketten und Gemüseauswahl 1. Service Poulardenbrust 2. Service Poulardenschenkel	Fr.	29.—
Lammrücken rose gebraten, Kräuterjus Royale-Kartoffeln Gemüseauswahl	Fr.	45.—
Lammgigot rose gebraten Provençale Zwiebelkartoffeln und grüne Bohnen	Fr.	38.—

Süssspeisen

Caramelköppli mit Schlagrahm	Fr.	6.50
Frischer Fruchtsalat	Fr.	8.50
mit Schlagrahm	Fr.	9.50
mit Vanilleglace und Schlagrahm	Fr.	11.—
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	Fr.	6.50
Süssmostcreme mit Vanilleglace	Fr.	7.50
Ananassalat mit Pfefferminze und Zitronensorbet	Fr.	8.50
Soufflé glacé Grand-Marnier	Fr.	10.50
Mousse au chocolat maison	Fr.	11.—
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm		
Himbeergratin mit Kirsch und Vanilleglace	Fr.	12.—
Sorbetteller mit frischen Früchten	Fr.	11.50
Charlotte royale mit Mangoparfait und Himbeersauce	Fr.	12.—
Nougateistorte mit Mokkasauce und Schlagrahm	Fr.	8.—
Frische Beeren in Champagnersauce, Vanilleglace	Fr.	12.—
Warmes Vanille-Soufflé mit Grand-Marniersauce	Fr.	10.—
Limessorbet mit Vodka oder Champagner	Fr.	11.—
Honigmousse mit Rotweinzwetschgen und Zimtsauce	Fr.	10.—
Oepfelchüechli mit warmer Vanillesauce	Fr.	9.—
Caroussele de douceurs	Fr.	16.—
Reichhaltig zusammengestellter Dessertteller		

Zusammengestellte Menus

- | | |
|--|---|
| <p>1. Gemüseterrine
Salatbukett
*
Kalbs- und Schweinsbraten
Kartoffelkroketten
Gemüseauswahl
*
Gebrannte creme
Schlagrahm
Fr. 45.—</p> | <p>2. Saisonsalat mit Pouletbruststreifen
und Melone
*
„Wiener Rahmgulasch“
Kalbsgulasch mit Paprikarahmsauce
Hausgemachte Spätzli
*
Beerenparfait
Vanillesauce
Fr. 45.—</p> |
| <p>3. Fantasiesalat mit
Speck und Brotwürfeli
*
Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Rösti
*
Himbeergratin mit
Vanilleglace
Fr. 48.—</p> | <p>4. Gemischter Blattsalat mit Roquefort,
Speck und karamelisierten Baumüssen
*
Tessiner Minestrone
*
Brasato al Barolo (Rindsschmorbraten)
Kartoffelstock
Gemüseauswahl
*
Süssmostcreme mit Schlagrahm
Fr. 54.—</p> |
| <p>5. Geflügel-Terrine
Sellerie-Apfelsalat
*
Klare Lauch-Kartoffelsuppe
*
Schweinsfilet mit Pilzen im
Blätterteig gebacken
Rotweinsauce
Gemüseauswahl
*
Weisses und braunes Schokoladenmousse
Orangensauce Fr. 58.—</p> | <p>6. Tomatensalat mit Mozzarella und
frischem Basilikum
*
Lauchcremesuppe
*
Ganze Poularde im Ofen
knusprig gebraten
Polenta
Ratatouille
*
Nougat-Eistorte
Schokoladensauce Fr. 58.—</p> |
| <p>7. Rauchfischsteller
Frischer Meerrettich, Toast und Butter
*
Kraftbrühe mit Eierstich
*
Rindshohrücken rose gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
*
Sorbetteller mit frischen Früchten
Fr. 62.—</p> | <p>8. Saisonsalat mit warmen
Waldpilzen
*
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
*
Rindsfiletspitzen Stroganoff
Hausgemachte Spätzli
*
Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglace
Fr. 62.—</p> |

Fortsetzung zusammengestellte Menus

- | | | | | | | | |
|------------|---|-----|-------|------------|---|-----|------|
| 9. | Rauchlachs-Gemüseterrine
Kresse-Joghurtsauce
*
Tomatencremesuppe mit Gin
*
Kalbscarré glasiert
Pilzragout
Hausgemachte Nudeln
Gemüseauswahl
*
Ananassalat mit frischer Pfefferminze
Zitronensorbet | Fr. | 68.-- | 10. | Hors d'oeuvre-Teller
(Gemischter Vorspeiseteller)
*
Kraftbrühe mit Flädli
*
Roastbeef englisch gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten
Gemüseauswahl
*
Variation von Schokolade | Fr. | 70.— |
| 11. | Geräuchte Gänsebrust
Linsen-Gemüsesalat
*
Schwarzwurzelsuppe
*
Schottisches Lammkarre
Kräuterjus
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
*
Warmer Apfelstrudel
Vanillesauce | Fr. | 70.-- | 12. | Pilzmousse mit
geräuchter Entenbrust
*
Klare Ochsenschwanzsuppe
*
Kalbssteak mit frischen Pilzen
Hausgemachte Nudeln
Gemüseauswahl
*
Grand-Marnier Parfait
Orangensalat | Fr. | 74.— |
| 13. | Rauchlachstatar auf einem
Gurkencarpaccio
*
Klare Ochsenschwanzsuppe
*
Seezungen-Lachsrollchen auf
einer Currysauce
*
Kalbs- und Rindfilet am Stück gebraten
Limes- und Trüffelsauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüseauswahl
*
Soufflé glacé Grand Marnier | Fr. | 85.— | 14. | Perlhuhn-Galantine
Glasierte Aepfel
*
Doppelte Kraftbrühe mit Käsestengel
*
Meeresfrüchte-Risotto
*
Rindskotelett
Trüffelsauce mit Entenleber
Kartoffelgaletten
Gemüseauswahl
*
Dessertteller Linde | Fr. | 88.— |

Fortsetzung zusammengestellte Menus

15.	Hummersalat mit kleinen Gemüsen *		
	Perlhuhnkraftbrühe *		
	Steinbutttranche gebraten Fenchel-Senfauce *		
	Sisterone-Lammrücken Kräuterjus Griess-Gnocchi Feine grüne Bohnen *		
	Käse vom Wagen *		
	Zitronensorbet mit Champagner		
	Menu complet	Fr.	98.—
	ohne Fischgang	Fr.	85.—
	ohne Fisch und Käse	Fr.	78.—

16.	Gänseleber-Terrine Butterbrioche *		
	Hummerkraftbrühe mit Koriander *		
	Steinpilz-Ravioli mit Trüffelbutter *		
	Kalbs- und Rindsfiletmignons Rotweinsauce Reistimbale Kleine Gemüse *		
	Käse vom Wagen *		
	Charlotte Royale Himbeersauce		
	Menu complet	Fr.	110.—
	ohne Steinpilz-Ravioli	Fr.	95.—
	ohne Ravioli und Käse	Fr.	88.—

Spezialmenüs

Toskana-Menu

Antipasti misti Toscana

Typische toskanische Vorspeisen

*

Rombo di mare al limone

Steinbuttfilet mit Limes

*

Tagliatelle con zucchini e panna

Feine Nudeln mit Zucchetti und Rahm

*

Bisteca Fiorentina

Doppeltes Rindskotelette

*

Pecorino al Olio di oliva

Marinierter Schafskäse

*

Torta della nonna

Pinienkuchen

Menu complet	Fr.	92.—
ohne Fischgang	Fr.	78.—
ohne Fisch und Käse	Fr.	72.—

Provence-Menu

Lapereau aux olives et sarriette

Kaninchenterrine mit Oliven und
Bohnenkraut

*

Soupe au pistou

Gemüsesuppe mit weissen Bohnen

*

Medaillon de baudroie sur

Ratatouille niçoise

Seeteufelmedaillon auf Ratatouille

*

Baron d'agneau de Sisteron

rôti rosé au thym

Lammkarre und Gigot rose gebraten

*

Selection de fromages de la Région

Käseauswahl

*

Compote d'apricots au miel

Glace aux fleurs d'oranger

Tartelette à la lavande

Aprikosen-Honigkompott mit
Orangenblütenglace, Lavendeltörtchen

Menu complet	Fr.	95.—
ohne Fischgang	Fr.	82.—
ohne Fisch und Käse	Fr.	75.—

Meerwasserfisch-Menu

Carpaccio von Blue Marlin
Fenchelöl

*

Lauchcremesuppe mit Rauchlachs

*

Seeteufel-Piccata
Tomatencoulis
Safranrisotto
Zucchetti vom Grill

*

Dreierlei Mousse von Banane,
Schokolade und Orange

Fr. 68.—

Krustentier-Menu

Bärenkrebs auf
Gemüsetatar

*

Hummerrahmsuppe

*

Riesencrevetten und Scampi
Kokosmilch-Zitronengrassauce
Basmati-Reis

*

Frische Ananas mit schwarzem Pfeffer
Zitronensorbet

Fr. 78.—

Süswasserfisch-Menu

Forellenfilet geräucht
Gurkenvinaigrette, Toast und Butter

*

Zanderfilet mit Zwiebeln und
Peterli in Weisswein
Salzkartoffeln
Blattspinat

*

Caramelköpfl
Schlagrahm

Fr. 54.—

Meeresfrüchte-Menu

Salat Meli-Melo mit
Riesencrevetten und Tintenfisch

*

Muschelsuppe mit Curry

*

Hummerfrikasse mit kleinen
Gemüsen auf Nudeln

*

Vanille-Parfait
Passionsfruchtsauce

Fr. 82.—

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Nudeln mit frischen Pilzen an Kräuterrahmsauce	Fr.	23.—
„Tian Provençale“ Gemüsegratin mit Kichererbsen und Kräutern	Fr.	18.—
Gefüllte Gemüse mit Tomatensauce, Salzkartoffeln (Peperoni, Zucchini, Tomate und Aubergine)	Fr.	19.—
Sellerie-Piccata mit Tomatensauce Safranrisotto	Fr.	20.—
Feine hausgemachte Nudeln mit Wirz und Kürbiskernen an einer Gorgonzolarahmsauce	Fr.	18.—
Linsen-Gemüsecurry mit frischen Früchten im Reisring	Fr.	20.—

Vegetarische Menus

1. Gemischter Blattsalat mit Melone * Sellerie-Piccata Tomatencoulis Safranrisotto * Himbeer-Quarkmousse	Fr.	35.—	2. Rettich-Carpaccio mit Parmesan und Pfefferminze * Gemüselasagne mit frischen Gemüsen und hausgemachten Teigwaren * Oepfelchüechli mit Vanilleglace	Fr.	38.—
3. Avocadosmousse Grapefruitsfilets mit Honig * Klare Gemüsesuppe * Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Zucchini, Tomaten und Kürbis- kernen an Mascarponesauce * Exotischer Fruchtsalat	Fr.	42.—	4. Gemüsetatar Knoblauch-Croutons * Maiscremesuppe * Linsen-Gemüsecurry Früchtereis * Vanille-Souffléglace Mangosauce	Fr.	45.—