



Hausapero	Weisser Portwein mit Tonic, Eis und Zitrone	Fr.	7.50
Prosecco	Valdobbiadene	Fr.	8.50
Sanbitter	alkoholfreier Aperitif mit frischem Orangenjus	Fr.	5.— Fr. 7.50

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss:

Montreux blanc 2009	Preis pro dl	Fr.	5.60
La Cave Vevey-Montreux	Preis pro Flasche	Fr.	38.—
Terre della Baronia 2008	Preis pro dl	Fr.	6.60
Azienda Agricola G. Milazzo	Preis pro Flasche	Fr.	45.—

Rot:

Sassorosso 2004	Preis pro dl	Fr.	6.20
Il Poggione	Preis pro Flasche	Fr.	42.—
Khanya 2001	Preis pro dl	Fr.	6.50
Vermeulen	Preis pro Flasche	Fr.	45.—

Mehr Informationen über uns finden Sie auf www.linde-kleindoettingen.ch

Wir bedienen Sie Montag bis Samstag, von 7.00 - 24.00 Uhr.

Sonntags öffnen wir gerne für Bankette ab 30 Personen.

Vorspeisen

Meli-Melosalat von Blattsalat und Gemüse mit gebratenem Rougetfilet	Fr.	18.—
Hausmarinierter Schottischer Lachs mit Ingwer, Sojasauce und Knoblauch Salatbukett	Fr.	17.—
Gebratene Jakobsmuscheln mit Mangosauce	Fr.	19.—
Rindsfilet-Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Fr.	22.—
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter nach Ihrem Wunsch mild bis feurig gewürzt	Fr.	18.—
Winterteller mit geräuchtem und hausmariniertem Lachs, Jakobsmuschel im Blätterteig, Jamon iberico und geschmolzenem Ziegenkäse	Fr.	22.—
Gebratene Entenlebertranche auf Nüsslisalat	Fr.	20.—
Geschmolzener Ziegenkäse mit spanischem Rohschinken auf winterlichem Blattsalat	Fr.	14.—
Nüsslisalat „Broadway“ mit Roquefort, Speck und karamelisierten Baumnüssen	Fr.	14.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	9.50
Gemischter Blattsalat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50

Suppen

Weisse Chicoreecremesuppe mit Streifen von Irischem Rauchlachs	Fr.	12.—
Rinds-Kraftbrühe „Goutte d'Or“ mit Wachtelei und Gemüseperlen	Fr.	10.—

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Tatin mit geschmolzenem Ziegenkäse und Oliven	Fr.	23.—
Vegetarische Paella	Fr.	24.—
„Bami Goreng“ Indonesisches Reismudelgericht mit Gemüse- und Eierfladenstreifen	Fr.	22.—

Vom Flambierwagen ab 2 Personen am Tisch zubereitet

Rosette de filet de boeuf à l'Armagnac Rindsfilet mit Armagnactrauben flambiert Hausgemachte Casareccia und Gemüsebukett	Fr.	54.—
Rentier-Rückenfilet mit Cognac flambiert an einer Kräuterrahmsauce Hausgemachte Spätzli und Gemüseauswahl	Fr.	48.—

Fischgerichte

Meerwolffilet vom Grill, Sauce Beurre blanc Bratkartoffeln und Chinakohl	Fr.	39.—
Gebratene Rouget-Barbetfilets auf Kartoffel-Tatin Tapenade von schwarzen Oliven Blattspinat	Fr.	42.—
Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Schwarzwurzelgemüsebett mit Pfefferminzsauce Rucolarisotto	Fr.	39.—
Gebratene Eglifilets mit Mandeln Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	34.—
Irischer Lachs vom Grill mit rose Grapefruit Orientalische Sauce Reisnudeln und Wok-Gemüse	Fr.	34.—
Ganze Fische je nach Ankunft ab 2 Personen St. Pierre, Turbotin oder Loup de mer		

Fleischgerichte

Kalbssteak aus dem Emmental Kardamonsauce Hausgemachte Nüdeli und Gemüseauswahl	Fr.	45.—
Kalbsschnitzel mit Roquefort-Rahmsauce Hausgemachte Pappardelle Gemüseauswahl	Fr.	39.—
Pouletbrust gefüllt mit Datteln und Mandeln Mosaikreis und Blattspinat	Fr.	28.—
Chili con Carne mit Rindshuftwürfel Pilaffreis	Fr.	28.—
Rindsrückensteak vom Irischen Hereford-Rind Sauce Béarnaise Bratkartoffeln mit Tomaten und Zwiebeln Gemüseauswahl	Fr.	42.—
Rindsfilet und gebratene Foie gras-Tranche Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	Fr.	52.—
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise ab 2 Personen Kartoffelgratin und reichhaltige Gemüseplatte	pro Person Fr.	55.—
Rentiercarré, Calvadossauce mit Apfel Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut	Fr.	44.—

Traditionelle Gerichte

Kalbsgeschnetzeltes nach einem alten Zürcher Rezept Rösti	Fr. 34.—
Kalbsschnitzel Cordon bleu Pommes frites und Gemüseauswahl	Fr. 38.—
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	Fr. 23.—
Beefsteak Tatar serviert mit Toast und Butter Auf Ihren Wunsch mild bis rassig gewürzt	Fr. 29.—

Le Menu Dégustation

Meli-Melo von Blattsalat und Gemüse
Gebratenes Rougetfilet

Kraftbrühe „Goutte d'Or“
mit Wachtelei und Gemüseperlen

Jakobsmuscheln auf einem
Schwarzwurzelgemüsebett mit Pfefferminze

Rindsfilet und gebratene Foie gras-Tranche
Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

Käse vom Wagen

Sabayon mit Orangenblütenglace

Menu komplett	Preis pro Person	Fr. 95.—
5-Gang Menu ohne Jakobsmuschel	Preis pro Person	Fr. 78.—
4-Gang Menu ohne Jakobsmuschel und Dessert oder Käse	Preis pro Person	68.—