

WINTER MENU

Karotten-Ingwersüppchen
mit Orangen-Rahm überbacken

Tüüfner Piccata

Schweinscarréschnitzel gefüllt mit Brät und Mostbröckli
in Kräutern, Käse und Ei gebraten
knusprige Rösti, Gemüsebouquet

oder

Steinpilzravioli

an Sauce Béchamel, übersäht mit Williamsbirnenwürfeli
dazu Schwarzwurzeln und geröstete Baumnüsse

Appenzeller Eiskaffee

mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm

Menu 55.00



FEINSCHMECKER MENU

Wintersalat „Victoria“

feiner Nüsslisalat mit knusprigen Rauchspecktranchen,
gebratenen Apfelscheiben Datteln, Crôutons
und hausgemachtem Preiselbeerdressing

Kalbsschnitzel an Sherry-Morchelrahmsauce

Butternüdeli und Gemüsebouquet

Lauwarmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern






dazu warme Beeren und Joghurtglacé

Menu 65.00


Vorspeisen

<i>Norwegischer Rauchlachs</i>	17.50
Brioche und Apfel-Meerrettich-Rahm, kleines Nüsslisalatbouquet	
<i>Winterliches Trio</i>	19.50
Appenzeller Mostbröckli mit geraffeltem Appenzellerkäse, Karotten-Ingwersüppchen und Pouletterrine dazu kräftiges Röteligelée	
<i>Alpstein Geflügelleber-Pâté</i>	19.50
verfeinert mit Portwein an Aprikosen-Chutney mit getoastetem Brioche und Alfalfasprossen	









Salate

<i>grüner Salat</i>	8.20	  
<i>gemischter Salat</i>	9.80	 
<i>Nüsslisalat „Mimosa“</i> mit Landei und Crôutons an hausgemachter französischer Salatsauce	11.80	




Suppen

<i>Grossmuetter's Flädli-soppe</i>	8.50	
hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise		
<i>Appenzeller Gerstensuppe</i>	9.80	
mit Mostbröckliwürfeli (auch als Vegetarisch ohne Mostbröckli bestellbar)		
<i>Zuppa Pavese</i>	11.80	
hausgemachte Kraftbrühe mit Ei, Weissbrot und Parmesan		

fleischlos glücklich

<i>Polenta-Gnocchi</i> feine Mais-Kartoffelgnocchi mit Williamsbirnen-Chutney an Salzeibutter und gehobeltem Parmesan	26.00	
<i>hausgemachte Linsen-Kartoffeltaler</i> gebraten an Sherry-Morchelrahmsauce dazu Butternüdeli und Gemüse garnitur	29.50	
<i>Locher's „brewbee Plant-based Gschnetzelts“ Szegediner Art</i> Geschnetzeltes mit Basis von Gerstenmalztreber, Linsenprotein und Weizenprotein mit Paprika, Sauerkraut und Tomate dazu saisonales Gemüse und Pilaw-Reis	28.00	 
<i>Reichhaltiger Winter-Gemüseteller</i> mit gebackenen Süsskartoffel-Frites	27.50	  
<i>Gemüse-Curry</i> mit Orangen und Ananas im Reisring (Pilaw) dazu geröstete Nüsse und Kokosraspel	27.00	  

aus See und Meer

<i>Rotzungenfilets</i> sautiert an Safran-Noillyprâtsauce Pilaw-Reis und Blattspinat	37.00	 
	klein 31.50	
<i>Eglifilets</i> sautiert an Salbei-Mandelbutter gebackene Süsskartoffel-Frites und Blattspinat	34.00	
	klein 29.50	

!ACHTUNG, Bitte wenden Sie sich in jedem Fall an den Service bei einer Allergie/Intolleranz,
auch wenn die Gerichte mit folgenden Signeten versehen sind:



vegan



glutenfrei



laktosefrei


Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren davon enthalten sind.

Alle unsere Speisen enthalten Zutaten, welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder Spuren davon enthalten können. Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne etwas ohne diese zu.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MwSt.

winterliche Hauptgerichte

Appenzeller Cordon-Bleu vom Schwein mit Rauchschinken 31.50
und Appenzellerkäse gefüllt. dazu Pommes frites und Gemüsebouquet

Kalbsfiletmedaillon „Adlon“ mit Trüffelrührei 47.50 
und Rotwein-Schalottenjus, Rösti und Gemüsebouquet klein 42.50

Rindsfiletsteak „Firebird“ an rassiger Senfrüchte-Pfeffersauce 46.50  
Pommes frites und Gemüsebouquet klein 41.50

Hauspezialitäten

Pouletbrust Hansjogg tranchiert 28.00
Senf-Estragon-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse

Müller Franz-Steak Schweinssteak mit Rauchspeck 29.50
dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet
..... zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.

Kalbhacksteak Onkel Migg nach altem Hausrezept 28.00
mit Rotwein-Schalottenjus, Nudeln und Gemüse

Unser Fleisch stammt wie folgt aus Zuchtbetrieben: Kalb und Schwein CH, Poulet CH,
Rind Irland, Rotzunge Holland/Atlantik, Egli EST/DE Stellnetz, Rauchlachs NO Aquakultur
Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.
Wir beziehen unser Brot direkt von der Bäckerei Koller/Böhli oder backen in der Lindenküche.




flambé à la Patronne - ab 2 Personen -

Kalbsfiletmedaillons flambiert... ein Genuss für alle Sinne! pro Person 58.00
von der Chefin am Tisch zubereitet mit feiner Trüffel-Morchelrahmsauce
dazu servieren wir Nudeln und eine bunte Gemüse garnitur

Nur wenn es
die Zeit
erlaubt, sonst
in Küche
zubereitet

Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

Châteaubriand „du Tilleul“ ... eines unserer Pardestücke! pro Person 55.00 
Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert
an Sauce Béarnaise, Pommes frites und einer bunten Gemüse garnitur

Grill-Angebot zum Zusammenstellen

Schweinssteak	ca. 160 gr	19.50
Pouletbrüstchen	ca. 160 gr	19.00
Kalbsschnitzel	ca. 140 gr	29.00
	ca. 100 gr	25.00
Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef	ca. 160 gr	37.50
	ca. 110 gr	33.00
hausgemachte Café de Paris Butter		inbegriffen
Cognac-Senf-Estragon-Rahmsauce		inbegriffen
Rotwein-Schalottenjus		inbegriffen
Senffrüchte-Pfeffersauce		inbegriffen
Sherry-Morchelrahmsauce		plus 5.00
Pommes frites		6.50
Pilaw Reis		6.50
Nudeln		6.50
Süsskartoffel-Frites		8.00
Tagesgemüse garnitur		7.50
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. 8.1 % MwSt.