

## sommer menu

*Charentais Melone mit Bündner Rohschinken*  
und kaltes Melonen-Minze-Söppli

*Kalbsgeschnetztes Lindehügel*  
Rauchschinkenstreifchen, Gartenkräuter und Zwiebeln  
an Rotweinsauce dazu eine schöne Rösti

*Rhabarber -Erdbeer-Gratin*  
mit feinsten Bourbon Vanille-Glacé

Menu 59.00



## appenzeller menu

*Bunter Sommer-Salat*  
mit knusprig gebackenen Feigen & Pecorino-Triangoli  
und gerösteten Nüssen an Himbeer-Dressing

*Tüüfner Piccata*  
mit Brät und Mostbröckli gefülltes Schweinscarréschnitzel  
in Kräutern, Appenzeller Käse und Ei gebraten dazu Rösti und Gemüse  
*oder*

*Unsere liebevollen Trüffelravioli*  
an brauner Butter, Ruccola, Strauchtomaten und gehobelter Parmesan

*Appenzeller Eiskaffee*  
mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm

Menu 55.50

## Vorspeisen

---

|                                                                          |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <i>grüner Salat</i>                                                      |     | 8.20  |
| <i>gemischter Salat</i>                                                  |     | 9.80  |
| <i>Caprese</i> Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Zwiebeln           | VSP | 13.00 |
| mit frischem Basilikum, Ruccola, Olivenöl extra vergine, Balsamico       | HG  | 18.50 |
| <i>Rinds-Tatar</i> mit Cognac verfeinert, serviert mit Salatbouquet      | VSP | 23.00 |
| Butter und Toast (70g reines Schweizer Rind)                             |     |       |
| <i>Tatar als Hauptgang</i> (140g Rind) serviert mit feinen Pommes frites | HG  | 33.00 |

## Suppen

---

|                                                                           |                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Kaltes Melonen-Minze-Söppli</i> mit Rohschinken-Grissini               | 12.80                                                                                                                                                                       |
| erfrischendes Söppli aus Charentais Melone und Minze aus dem Lindengarten |                                                                                                                                                                             |
| <i>Grossmutter's Flädli</i> soppe                                         | 8.50                                                                                                                                                                        |
| Kraftbrühe mit feinen Pfannkuchen- und Gemüsebrunoise                     |                                                                                                                                                                             |
| <i>Rüebli-Ingwersuppe</i>                                                 | 9.80                                                                                                                                                                        |
| mit Orangenrahmhaube                                                      |   |

## Fleischlos glücklich

---

*Polenta-Kartoffel Gnocchi* an brauner Salbeibutter, 26.00  
Conférence-Birnenwürfelchutney, Artischocken und geriebenem Parmesan

*Ravioli al Tartufo* an brauner Salbeibutter 27.50  
Ruccola, Strauchtomaten und gehobelter Parmesan

*Reichhaltiger Gemüseteller* 28.50  
mit Süsskartoffel-Frites    

## Fisch

---

*Eglifilets* gebraten in brauner Salbei-Mandelbutter 35.00    
auf Blattspinat mit vollwertigem Natur-Reis mit Brunoise klein 29.50

*Zanderfilet* gebraten mit Gartenkräuter-Pesto, Oliven und Tomaten 36.00    
Süsskartoffel-Frites und Blattspinat klein 30.50

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



vegetarisch



laktosefrei



vegan



glutenfrei

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.

## Fleisch Spezialitäten

---

|                                                                                                                                                                                                           |       |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| <i>Pouletbrust</i> gebraten und tranchiert an Cognac-Kräutersenf sauce<br>mit saisonalem Gemüse und Pommes frites                                                                                         |       | 28.00          |
| <i>Lammnierstück</i> rosa gebraten & tranchiert an Cognac-Kräutersenf sauce<br>mit Röstzwiebeln, dazu goldbraune Rösti und Gemüse                                                                         | klein | 36.00<br>31.50 |
| <i>Müller Franz-Steak</i> Schweinssteak mit Rauchspeck<br>dazu Röstzwiebeln und Kräutern, Pommes frites und Gemüsebouquet<br>..... zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel. |       | 29.50          |
| <i>Tüüfner Piccata</i> gefülltes Schweinscarréschnitzel<br>mit Brät und Mostbröckli in Kräutern, Appenzeller Käse<br>und Ei gebraten dazu Rösti und Gemüse                                                | klein | 33.00<br>28.50 |
| <i>Zartes Irisches Rindsfiletsteak "Firebird"</i><br>würzige Senfrüchte-Pfeffersauce nach altem Hausrezept<br>Butternüdeli und Gemüsebouquet                                                              | klein | 46.50<br>41.50 |

## Plattenservice ab 2 Personen

---

|                                                                                                                                                                                                               |            |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| <i>Châteaubriand „du Tilleul“</i><br>Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert<br>mit Sauce Béarnaise, Pommes frites<br>und einer bunten Gemüse garnitur<br>... eines unserer Paradestücke! | pro Person | 55.00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|

---

Unser Fleisch stammt wie folgt aus Zuchtbetrieben: Kalb und Schwein CH, Poulet CH,  
Rind Irland, Lamm Neuseeland, Egli und Zander DE/Estland Stellnetz, Rauchlachs Norwegen 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.

## Grill-Angebot zum Zusammenstellen

---

|                                   |             |       |
|-----------------------------------|-------------|-------|
| Schweinssteak                     | ca. 160 gr  | 19.50 |
| Poulardenbrüstchen                | ca. 160 gr  | 19.00 |
| Kalbsschnitzel                    | ca. 140 gr  | 29.00 |
|                                   | ca. 100 gr  | 25.00 |
| Lammnierstück                     | ca. 140 gr  | 29.00 |
|                                   | ca. 100 gr  | 25.00 |
| zartes Rindsfiletsteak            | ca. 160 gr  | 37.50 |
|                                   | ca. 110 gr  | 33.00 |
| Pinot-Schalottensauce             | inbegriffen |       |
| Senfrüchte-Pfeffersauce           | inbegriffen |       |
| Cognac-Kräutersensfsauce          | inbegriffen |       |
| hausgemachte Café de Paris Butter | inbegriffen |       |
| Pommes frites                     |             | 6.50  |
| Natur-Reis mit Gemüsebrunoise     |             | 6.50  |
| Nudeln                            |             | 6.50  |
| Süsskartoffel-Frites              |             | 8.00  |
| Gemüsegar nitur                   |             | 7.50  |
| Bunter Salat (Als Fitnesssteller) |             | 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.