

## FRÜHLINGS MENU

### *Bunter «Lenz» Salat*

mit knusprig gebackenen Feigen & Pecorino-Triangoli  
Ruccola, gerösteten Nüssen und Bärlauch-Dressing

### *Zarte Kalbsschnitzel*

an Frühlings-Morchelrahmsauce  
mit Butternüdeli und weissen Rheintaler Spargeln

oder

### *Unsere liebevollen Spargelravioli*

mit Morchel-Spargelragout, Strauchtomaten und gehobelter Parmesan

### *Rhabarber -Erdbeer-Gratin*

mit feinsten Bourbon Vanille-Glacé

Menu 64.00 (vegi 54.-)



## APPENZELER MENU

### *Grossmutter's Flädli soppe*

hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise

### *Tüüfner Piccata*

mit Brät und Mostbröckli gefülltes Schweinscarréschnitzel  
in Kräutern, Appenzeller Käse und Ei gebraten dazu Bratkartoffeln und Gemüse

### *Appenzeller Eiskaffee*

mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm

Menu 49.50




## *Spargeln*

- Sämiges Spargelcremesüppi*  
mit Spargelstückchen als Einlage 11.50
- Unsere liebevollen Spargelravioli* als Vorspeise 18.50  
mit Morchel-Spargelragout & gehobeltem Parmesan als Hauptspeise 27.50
- Weisse Schweizer Spargeln aus dem Rheintal*
- Klassische Art*  
mit Sauce Béarnaise - fein und hausgemacht als Vorspeise 19.50
- Bündnerische Art*  
mit Bündner Rohschinken und Tartarsauce 19.50
- Nordische Art*  
Norwegischer Rauchlachs und Apfel-Meerrettichschaum 21.00
- als Hauptgang* serviert mit neuen Bratkartoffeln +12.00

## Vorspeisen

---

<i>grüner Salat</i>	8.20
<i>gemischter Salat</i>	9.80
<i>Appenzeller Mostbröckli-Carpaccio</i> mit Appenzeller Käse Zitronen-Pfeffer, Olivenöl und kleinem Salatbouquet	17.50 
<i>Norwegischer Rauchlachs</i> mit Bärlauch-Crostini Apfel-Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	17.50





## Suppen

---

<i>Grossmutter's Flädli-soppe</i>	8.50
hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise	
<i>Frühlingshaftes Kressesüppi</i>	10.80
mit Bärlauch-Crostini	


## Fleischlos glücklich

---

- Polenta-Kartoffel Gnocchi* an brauner Salbeibutter, Ruccola 26.00  
Birnenchutney, Artischocken und geriebenem Parmesan
- Linsen-Kartoffeltaler* mit frischen Rheintaler Spargeln 32.00   
und cremiger Morchelrahmsauce
- Reichhaltiger Gemüseteller* 28.50  
mit Süsskartoffel-Frites    !

## Fisch

---

- Eglifilets* gebraten an brauner Salbei-Mandelbutter 35.00   
auf Blattspinat mit vollwertigem Natur-Reis mit Brunoise klein 29.50
- Zanderfilet „Wiener Art“* paniert und gebacken 36.00  
an Lindengarten-Kräuter-Sourcream dazu Bratkartoffeln und Strauchtomaten

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



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

## Plattenservice ab 2 Personen

---

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

---

Unser Fleisch stammt wie folgt aus Zuchtbetrieben: Kalb und Schwein CH, Poulet CH,  
Rind und Lamm Irland, 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
Pouletbrüstchen	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
Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef	ca. 160 gr	37.50
	ca. 110 gr	33.00
hausgemachte Café de Paris Butter		inbegriffen
Cognac-Kräutersensfsauce		inbegriffen
Rotwein-Schalottenjus		inbegriffen
Senfrüchte-Pfeffersauce		inbegriffen
Frühlings-Morchelrahmsauce	plus	5.00
Bratkartoffeln		6.50
Pommes frites		6.50
Natur-Reis mit Gemüsebrunoise		6.50
Nudeln		6.50
Süßkartoffel-Frites		8.00
Tagesgemüse garnitur		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.