

Menuvorschläge

Spezialitätenrestaurant zur Linde

Unsere Räume sind vielfältig, wie Ihre Feste auch, gerne zeigen wir Ihnen die Linde mit dem Restaurant, die verschiedenen Stöbli beziehungsweise Sääle. Es freut uns, dass wir Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten dürfen. Diese können Sie nutzen, um sich inspirieren zu lassen und um eine preisliche Vorstellung zu erhalten. Gerne beraten wir Sie.

Hotel zur Linde

Es sind zudem total 14 Gästezimmer in unserem Hotel bezugsbereit / 8 DZ & 6 EZ. Sollten die Kapazitäten nicht mehr verfügbar sein, dann arbeiten wir sehr gerne mit Betrieben im Dorf zusammen.

<i>Inhaltverzeichnis</i>	
<i>Allgemeines zu Ihrem Anlass</i>	Seite 2
<i>Getränke Empfehlungen</i>	Seite 3
<i>Apéro Häppchen</i>	Seite 4
<i>Suppen und Salate</i>	Seite 5
<i>Vorspeisen/Zwischengänge/Fisch/Vegi</i>	Seite 6
<i>Hauptgerichte Schwein</i>	Seite 7
<i>Hauptgerichte Kalb</i>	Seite 8
<i>Hauptgerichte Rind</i>	Seite 9
<i>Hauptgerichte Poulet / Beilagen</i>	Seite 10
<i>Buffets</i>	Seite 11
<i>Desserts</i>	Seite 12
<i>Kinder</i>	Seite 13
<i>Checkliste</i>	Seite 14

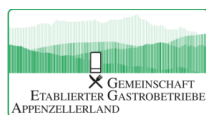


www.hotelzurlinde.ch
 PS: Schauen Sie sich auf unserer Homepage die verschiedenen Räume an. So erfahren Sie auch gleich spannendes über die Geschichte unseres Hauses.

Wir würden uns freuen, Sie mit unseren Erfahrungen bei Ihrer Planung bezüglich Angebot und Ablauf unterstützen zu dürfen und stehen Ihnen selbstverständlich telefonisch, per E-Mail oder direkt in der Linde zur Verfügung.

Herzliche Grüsse

Familie Lanker mit Team
 Ihr Spezialitätenrestaurant seit 1901
 Hotel zur Linde AG
 Bühlerstrasse 87 - 9053 Teufen
 071 335 0737 - info@hotelzurlinde.ch



Allgemeines

Parkplätze	Der Zeughausparkplatz ist unmittelbar hinter dem Haus und bietet 150 Parkplätze. Garagen in 300 Meter Entfernung, bei den Sportanlagen Landhaus oder am Bahnhof.
Anreise per Bahn	Die Appenzellerbahnen fahren Sie in guter Frequenz innert 15 Minuten von St.Gallen nach Teufen.
Apéritiv	Gerne servieren wir Ihren Apéro mit ausgewählten Häppchen entweder im idyllischen Lindengarten, im Foyerbereich oder direkt in Ihrem Stöbli.
Menu	Es liegt uns am Herzen, Ihre individuellen Wünsche bei einem persönlichen Gespräch entgegen zu nehmen. Teilen Sie uns die Eckpunkte Ihres Festanlasses mit, damit wir für Sie ein Saison-Menu mit passender Weinauswahl zusammenstellen können.
Allergiker/Vegi/Vegan	Damit wir eine entsprechende Menu-Variante vorbereiten können, teilen Sie uns bitte die Anzahl der Menus für Allergiker/Vegis mit. (spätestens 48 Stunden im voraus) Kurzfristige Bestellungen sind unter Umständen mit Zeitverzögerungen für die betreffende Person verbunden.
Kinder	Kinder können kleine Portionen des Menus oder vom Kinderangebot bestellen (vorab oder vor Ort hängt von der Anzahl Kinder ab)
Getränke	In unserem Keller lagern viele Spezialitäten. Gerne empfehlen wir auf Ihr Menu passende Weine.
Hotel	8 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer, Zustell-Betten oder Babybetten sind verfügbar. Um frühzeitige Reservation wird gebeten.
Blumen und Deko	Die hauseigene Dekoration stellen wir bis 30 Personen kostenfrei zur Verfügung. Für Blumenschmuck nach Wunsch, vermitteln wir Sie gerne an lokale Floristen. Diese liefern die Arrangements auch gerne termingerecht direkt zu uns.
Musik & Unterhaltung	Wir durften schon tolle lokale Künstler und Erlebnismacher kennenlernen, es ist uns eine Freude, diese vermitteln zu dürfen.
Schluss	Unsere offiziellen Öffnungszeiten sind von 07:00 bis 23:30 Uhr An besonderen Feiern umsorgen wir Sie in Absprache auch nach Mitternacht. Anschliessend wird für jede weitere angebrochene Stunde pauschal CHF 150.- verrechnet. Verlängerung von 2 Uhr bis 4 Uhr bedarf vorgängig einer Bewilligung der Gemeinde.
Raummiete	Für hauseigene Räume ist die Miete nach Absprache, sofern keine Verpflegung. Bei der Miete des Lindensaals oder des Zeughaus Teufen, fallen Mietkosten an. Die Kosten bestehen aus der Grundmiete und dem Bedarf an Technik und Zubehör.
Personenzahl	Die genaue Personenanzahl müssen wir bis 48 Stunden vor dem Anlass kennen, sie gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung.
Fleischwaren	Wir beziehen unsere Fleischwaren nach Möglichkeit aus der Schweiz. (Rindsfilet Irland) Die Herkunft des Fleisches geben wir Ihnen gerne bekannt. Bedenken Sie, dass gutes Fleisch gelagert sein will. Top Qualität kann nur bei frühzeitiger Menubestellung garantiert werden.
Fakturierung	Die Fakturierung Ihres Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung, zahlbar 30 Tage rein netto. EC-Direct und Post-Card sind nach Absprache akzeptiert. Bei grossen Gesellschaften kann eine Anzahlung verlangt werden.

Getränke Empfehlung

Alkoholfrei	Liter Goba Mineralwasser laut und still	
	Liter Flauder	
	Liter Orangenjus	
	Liter Hausgemachter Eistee leicht gesüsst	
	Manzoni Spritz	33cl
	Ein bitter-beeriger Aperitif ohne Alkohol. Saft von roten und schwarzen Johannisbeeren, Löwenzahnwurzel- und Wermut Extrakt, Granatapfelsaft und zahlreiche weitere hochwertige Zutaten.	
	Tröpfel	75cl 45.00
	alkoholfreier Schaumwein aus Ostschweizer Trauben und Äpfeln	
Ausgarnierte Gläser	Optional mit Früchte-Deko, frische Kräuter/Minze	nach Aufwand
Bowle	Hausgemachte Bowle nach Saison ohne Alkohol	Liter 20.00
	und mit Alkohol	Liter 30.00
Prosecco	Prosecco di Conegliano DOC, Glera (Prosecco), Canella	75cl 45.00
Apfelsider	«Cuvée Jean Georges» Demi-sec, Mosterei Möhl	75cl 46.50
Weisswein	Halbeli Epesses	50cl 25.00
	"Helewie" weiss, Johanniter, Schmid-Wetli, Berneck exklusiv für Gemeinschaft etablierter Gastrobetriebe Appenzellerland	75cl 49.00
Rotwein	Halbeli Maienfelder	50cl 24.50
	"Helewie" Cuvée Appenzeller Genuss, Schmid-Wetli für Gemeinschaft etablierter Gastrobetriebe Appenzellerland kreiert die Traubenzusammenstellung variiert je nach Jahrgang und unserem Gutdünken. Den Verschnitt rezeptieren wir bei der alljährlichen Degustation der Jungweine neu	75cl 52.00
	Finale Grande, Primitivo und Negroamaro, aus Apulien Sehr dunkles Rot, blickdicht. Dörraromen mit leichter Würzigkeit, feingliedrig. Reife, weiche Tannine, wunderbare Mundfülle, harmonisch, anhaltender Abgang.	75cl 47.50
	... weitere Edle Tropfen aus unserem Angebot finden Sie gerne in der Weinkarte	
Bier	Spezli	33cl
	Flasche Lager	50cl
	Klösti	50cl
42 Kräuter	Appenzeller Alpenbitter	4cl
Winter	Glühwein	

Apero-Häppchen

kleiner Aperero	begleitet mit warmem Chääsflade	4.50 - 6.50
Appenzellisch	warmer Chääsflade gefüllte Baguettes mit Käse/Mostbröckli/Schinken/Fleischkäse Schlorziflade Zimtflade	indiv.
Kleinigkeiten	einfaches Blätterteiggebäck mini Blätterteigchüechli / Schinkegipfeli / mini Pizza Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche	
Häppli salzig	warme Chääsflade gefüllte Baguettes mit Käse/Mostbröckli/Schinken/Fleischkäse Canapé mit Lachs / Thonmousse / Avocadomousse / Ei / Rindstatar Crêpes-Roulade «Wrap» gefüllt mit Lachsmousse Melonen-Rohschinken Spiessli Mostbröckli-Appenzellerkäse Spiessli Antipasti-Spiessli Tomaten-Mozzarella Spiessli Rohschinken-Frischkäse-Involtini Gemüse-Dipp	
Häppli süess	Fruchtspiessli Schlorziflade Zimtflade Biberflade gefüllt mit Butter Nussgipfel-Rädli Mini Panna Cotta Mini Mousse Schoggi / Beeren Mini-Pâtisserie z.B. Fruchttörtli / Vermicelles	Einzelpreis p.P. 3.00 - 6.50 2-3 Häppli ca 12.- 4-5 Häppli ca 16.-
+ Riche	Süppli aus der Minitasse Rüeбли-Ingwer / Kürbis-Vanille / Melone-Prosecco... Salat Schiffli zb Quinoa / Couscous / Griechisch / Kartoffelsalat mini Crevetten-Cocktail Saisonaler Risotto Spargel / Steinpilz / Prosecco Poulet-Ananas-Spiessli / Poulet-Satay-Spiessli / Crevetten im Kartoffelmantel Siedwust-Rädli Appenzeller Chäshörnli mit/ohne Röstzwiebeln Knusprige Feigen-Peccorino-Triangoli Fischknusperli mit Tatarsauce Hackfleischbällchen	individuelle Offerte

Vorspeisen

Suppen	Consommé mit Flädli und Gemüsebrunnoise	8.00
	Consommé "Royal" mit Eierstich <i>oder Basilikumeierstich</i>	8.50
	<i>/ verfeinert mit Sherry</i>	12.00
	"Zuppa Pavese" mit Ei, Weissbrot und Parmesan	12.00
	Karotten-Ingwersuppe	9.00
	Lauch-Kartoffelcrème	9.00
	<i>auf Wunsch getrüffelt</i>	12.00
	Tomatencrème	9.00
	Broccolicremesuppe	9.00
	Maiscrèmesüpli mit Popcorn	9.50
	Weissweinschaumsüpli mit Traubeneinlage	11.00
	 Bärlauchsuppe	9.00
	 Spargelcreme	9.00
	 Kresseschaumsuppe	9.00
	 Kürbiscreme mit Vanille verfeinert	9.50
	 Marronicrème	10.50
 Steinpilzcrème	11.00	
 Appenzeller Gerstensuppe	9.00	
Salate	kleiner einfacher Blattsalat	6.50
	schöner grüner Blattsalat <i>mit Kernen / Nüssen / Croûtons</i>	8.20
	Gemischter Salat	9.80
	Nüsslisalat	11.80
	<i>mit Kernen / Nüssen / Croûtons</i>	.indiv.
	<i>mit Ei und Croûtons</i>	.indiv.
	<i>mit Speck und Pilzen</i>	.indiv.
	<i>mit Tomaten und Mozzarella-Zusatz</i>	.indiv.
	<i>mit Trauben und Nüssen</i>	.indiv.
	<i>mit Kernen / Nüssen / Croûtons</i>	.indiv.
	<i>mit knusprigen Saisonalen Ravioli</i>	.indiv.
	<i>mit Melonenschnitz</i>	.indiv.
	<i>mit Spargel und Kresse</i>	.indiv.
	<i>mit Mostbröckli-Frischkäseröllchen</i>	.indiv.
	Französische Sauce	
	Italienische Sauce	
Bärlauchdressing		
Himbeerdressing		
Preiselbeerdressing		



Bei Menus ab vier Gängen wird der Preis individuell berechnet.

Vorspeisen	Mostbröckli Carpaccio mit Appenzeller Käse, Baumnüssen 18.00 Zitronenpfeffer, Olivenöl und Salat Bouquet	
	Rauchlachs-Carpaccio mit Zitronenpfeffer und Olivenöl 18.00	
	 Frühlingshaftes Trio von Kresse, Rauchlachs und Spargel indiv	
	 Melone mit Bündner Rohschinken 14.50	
	 Herbstliches Trio mit Rehterrine, Wildschweinrohschinken 18.50 und Kürbis-Vanillesüppchen	
	 Duo von geräuchtem Lachs und Lachstatar mit 19.50 Kräuter-Crostini dazu Meerrettichschaum und Salatgarnitur	
	Terrinen und Pasteten nach Saison mit Salatbouquet indiv (Wild, Kalbfleisch, Fisch, Gänseleber etc)	
Zwischengänge /Fischgerichte	Zanderfilet / Salmtranche / Eglifilets oder Knusperli Zw.Gang ab 18.00 <i>Saucen, Gemüse oder Stärkebeilage nach Absprache</i> HG ab 28.00	
	an Estragon-Weissweinsauce / Sauce Mousseline / Sauce Tatar Sauce Hollandaise / Safranschaum / Saisonale Vinaigrette	
	auf Spinat / mit gebratenen Zucchetti / auf Kürbis-Currygemüse mit rustikalem Ratatouille / Artischocken, Tomaten und Kapern	
	mit Reis (Pilaw/Basmati/Camargue/Risotto) Pommes frites / Süsskartoffel frites / Salzkartoffeln	
 Frische Spargeln (grün oder weiss nach Saison-Angebot) Zw.Gang ab 18.00 bis Mai aus dem Ausland, danach Schweizer Spargeln allenfalls mit Rohschinken, Preis auf Anfrage		
	kleine Siedwurst mit Chäshörnli, Röstzwiebeln und Apfelmus ZwG ab 15.00	
Vegigerichte	Einzelne Vegis können gerne Ihrem Grundmenu angepasst werden, allenfalls mit einem Fleischersatz wie Soja-Chunks, Brewbee-Gernstenmalz- Geschnetzelttes oder Gemüse-Piccata – wir beraten Sie gerne.	
	Risotto nach Saison wie Spargel, Tomate-Basilikum, Safran, Kürbis, Steinpilz oder Eierschwämmli ZwG ab 14.00 / HG ab 18.00	
	Diverse Ravioli nach Saison wie Spargel, Randen, Trüffel, Kürbis, Steinpilz	
	Gemüse-Curry mit gebratenen Früchten und gerösteten Nüssen HG ab 24.00	
	Auberginen oder Zucchetti-Piccata HG ab 24.00	
	Blätterteigpastetli mit Pilzragoût HG ab 24.00	
Selbsterständig auch ein Marktgemüseteller HG ab 25.00		

Hauptgerichte

Schwein	Heisser Ofen-Fleischkäse oder Saftiger Beinschinken Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin, allenfalls mit ½ Tomate	22.50
	Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli, Röstzwiebeln und Apfelmus	22.50
	Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce Nudeln / Pilaw-Reis / Polenta / Risotto	21.50
	Paniertes Schweinsschnitzel (bis 20 Personen) Pommes frites und Gemüse	25.00
	Schweinssteak mit Kräuterbutter (bis 30 Personen) Pommes frites und Gemüse als „Müller Franz“ mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln	27.00 28.50
	Piccata vom Schwein Spaghetti Napoli mit geriebenem Parmesan oder mit Risotto und Gemüse	25.00
	Tüüfner Piccata (bis 20 Personen) mit Brät und Mostbröckli gefülltes Schweinsschnitzel in Kräutern, Appenzeller Käse und Ei gebraten dazu Pommes frites und Gemüse	29.00
	Appenzeller Schweinsschnitzel gefüllt mit Kalbsbrät, Pistazien und Mostbröckli oder Schweincarré Schweden Art gefüllt mit Dörripflaumen an Calvadosrahmsauce oder Schweincarré am Stück gebraten (ungefüllt) an Estragon-Senfsauce / an Calvados-Apfelsauce / an Pilzrahmsauce Spätzli / Nüdeli / Gratin dazu Bohnen / Tomate oder Mischgemüse	26.50 26.50 25.00
	Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognac-Senfsauce oder saisonal mit an Steinpilzrahmsauce Spätzli / Nudeln und Broccoli mit Mandeln oder Gemüse garnitur	35.00
	 Bratkartoffeln, Spargelrisotto, Bärlauch	
	 Kartoffelsalat als Beilage oder als Fitnesssteller mit grosser Salatgarnitur Rosmarin-Merlottsauce	
	 Cognac-Steinpilzrahmsauce, Spätzli	
	 Orangen-Balsamicojus	

Kalb	Kalbsragoût saisonal mit Eierschwämmli Nudeln und Misch-Gemüse	32.50
	Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch und frische Champignons) Empfohlen mit feiner Butterrösti* oder Nudeln	38.50
	Kalbsgeschnetzeltes „Lindenhügel“ Rauchschinkenstreifchen, Gartenkräuter und Rotweinjus und Zwiebeln an Rotweinsauce mit Rösti* oder Nudeln/Spätzli	38.50
	12-14 Std. niedergegarter Kalbsbraten von der Schulter saisonale mit Steinpilz-Cognacrahmsauce Nudeln / Kartoffelgratin / Spätzli und Gemüse garnitur	36.00
	Kalbs schnitzel an Morchelrahmsauce Butternüdeli und Gemüse garnitur	42.00
	Kalb carré am Stück gebraten Estragon-Senfsauce / Apfel-Calvados sauce / Sherry-Morchelsauce oder an einer würzigen Orangen-Portweinsauce Empfohlen mit Nüdeli oder Gratin und Gemüse garnitur	54.00
	Kalbsfiletmedaillons saisonale mit Eierschwämmli an Chasselasrahmsauce oder Sherry-Morchelsauce / Cognac-Steinpilzrahmsauce Nudeln und eine schöne Gemüse garnitur	56.00
	Duett von Kalbsfiletmedaillon an Morchelsauce und Schweinsfiletmedaillon an Orangen-Portweinsauce Spätzli oder Pommes Croquettes mit Gemüse garnitur	52.00



Morchelrahmsauce / Hollandaise
Bratkartoffeln, Spargelrisotto



Eierschwämmli
Tomatenrisotto



Cognac-Steinpilzrahmsauce
Spätzli



Sauce Béarnaise
Orangen-Portweinsauce
Gnocchi-Romaine



* Rösti nur bis 25 Personen geeignet
Beilagen für besondere Tage Pommes Rosettes / Pommes Dauphine
Kartoffel-Zöpfchen

Rind	Hausgemachter Hackbraten (Rind und Schwein) Empfehlung Gratin oder Kartoffelstock oder Hörnli mit Bohnen oder Mischgemüse	24.00
	Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Empfehlung mit Nudeln und Bohnen oder Mischgemüse	27.50
	Rindsschmorbraten an Merlotjus Polenta oder Kartoffelstock oder Nudeln und Ratatouille oder Gemüse garnitur	28.50
	Roastbeef am Stück medium gebraten und tranchiert Empfohlen mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin oder Spätzli und Gemüse	44.00
	Rindsfilet am Stück gegart Empfohlen mit Sauce Béarnaise oder „Firebird“ an Rassisger Senfrüchte-Pfeffersauce oder Cabernet-Schallottenjus Bratkartoffeln, Kroketten oder Nudeln und Gemüse garnitur	55.00
	Deux Filet Rindsfilet am Stück an Sauce Béarnaise und Kalbsfiletmedaillon an Estragon-Senfsauce / Morchelrahmsauce Nüdeli / Spätzli / Röstikroketten und Gemüse garnitur	56.00
	Trois Filets Gourmet (Rind, Kalb, Schwein) in 2 Gängen G1: Schwein und Kalb mit Nüdeli, Gemüse an Senf-Estragonsauce G2: Rifi am Stück gebraten an Sauce Bearnaise Kroketten & Gemüse	58.00



Morchelrahmsauce / Hollandaise
Bratkartoffeln



Eierschwämmli



Cognac-Steinpilzrahmsauce
Spätzli



Sauce Béarnaise
Orangen-Balsamicojus mit Honig



Pommes frites als alleinige Beilage für Gruppen bis 30 Personen
als Zweitbeilage möglich bis 50 Personen zum Einstellen in die Tischmitte
oder im bedienten Nachservice

Nachservice ist bei den Bankett Hauptgerichten grundsätzlich inklusive.
Ausnahmen sind einzeln portionierte Komponenten zb Steaks / Fisch.

Poulet	Pouletbrüstchen an Estragon-Senfsauce mit Nüdeli und Rüebl oder Pouletbrüstchen nature mit Kräuterbutter als Fitnessteller mit schöner Salatgarnitur	24.00
	Poulet-Piccata mit Spaghetti Napoli dazu geriebener Parmesan oder an Rotweinjus mit Tomatenrisotto und Broccoli	25.00
	Poulet Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nüdeli / Pilaw Reis / Polenta / Risotto oder „Stroganoff“ in rässiger Paprikasauce mit Peperoni und Champignons Hörnli / Spätzli / Bratkartoffeln dazu Mischgemüse / Bohnen / Rüebl oder Rotes Thai-Curry mit Basmatireis, Kokos, Erdnüssen allenfalls Früchten und Sojasprossen (auch Vegi möglich)	ab 23.00 26.50 28.00

Lamm & Reh Ein schöner Rücken kann entzücken, wir beraten Sie gerne je nach Saison Zum Beispiel als Lammnierstück, rosa gebraten mit Parmesan-Kräuterkruste an Schalottenjus oder Kräuter-Senfsauce und Röstzwiebeln.
Reh & Hirsch – wir beraten Sie gerne mit der Wildkarte



Bratkartoffeln



Als Fitnessteller



Cognac-Steinpilzrahmsauce, Spätzli



Orangen-Balsamicojus



Als Bankettgemüse eignen sich kleine Gemüseportionen, Mischgemüse oder Einzelgemüse wie Bohnen mit oder ohne Speck / einer halben Tomate glasierte Rüebl mit Sesam oder Broccoli mit Mandeln, Chruutwickel

Beliebte Beilagen

Nudeln / Hörnli
Bratkartoffeln
Spätzli im Herbst
Pommes frites und Süsskartoffel frites (als alleinige Beilage bis 30 Personen)
Salzkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Pommes Croquettes oder Rösti-Kroketten
Rösti (bis 30 Personen)
Reis (Pilaw- oder Basmatireis)
Risotto (Prosecco / Safran / Tomaten / Spargel / Morchel / Steinpilz / Kürbis)

Buffets

Fladenbuffet 28.00
Ab 20 Personen
Salzig: Käsefladen, Zwiebel-Speckfladen, Spinat
Süss: Schlorzifladen, Apfel-, Chriesi, Aprikosen, Apfelfladen
Auf Wunsch mit Salatbuffet kombiniert

Appenzeller-Spezialitäten-Bufferf – Ab 35 Personen (mit Apéro und Soppe) 58.00

zom Apéro: •warme Chääsflade •Mostbröckli (•Käse) •Rohess-Speck •Appezeller Pantli

Soppe: wird serviert! (Flädli soppe/Gerstesoppe/Chabissoppe/Saisonale Suppe)

Warmes: Buffet: •Südworscht •Bein-Schinken im Brotteig •Südfleisch mit Soppegmües
•Tüüfner – Piccata •Landsgmünd-Spiessli •Chalbs- oder Schwinsbrote
•Alte Maa •Chääs-Hörnli •Spätzli mit Röstzwieble •Epfelmues •Bohne, Rüebl
(Nach Wunsch anpassbar zB. auch •Poulet •Schüblig •Salat)

Appenzeller Dessert-Bufferf 15.00

Süesses: •Oepfelchüechli •Vanillesoos •Bacheschnette •Brennti Creme
•Zimmetglace ond Rotwy-Zwetschge •Frochtsaloot •Biberflade
•Mereng ond Rahm •Schlorziflade (•Zimetflade)
(•Berewegge •Chääs)

Linde-Dessertbufferf 17.50

rund 15 Süessspeisen – jeden Sonntagmittag bei den Sonntagsmenüs dabei
mit Mousse / Cremes / Glacé / Früchten / Saisonalen Spezialitäten
Apfelküchlein oder Strudel und vieles mehr



sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt. - gültig 2023
Herkunftsdeklaration Fleisch: Kalb Schwein Poulet CH, Rind Irland Schulter CH
Zander und Egli EST/DE, Lachs Rauchlachs NO/ Schottland

Desserts	Bunte & reichhaltige Dessertvariation oder Linde-Dessertbuffet (ab 25 Personen siehe Buffets)	15.00
	Caramelköpfler mit Rahm (bis 25 Pers)	7.50
	Gerührter Appenzeller Eiskaffee mit Rahmlikör	8.50
	Flade (Schlorzi / Fruchtflade)	6.00
	Flade mit Kugel Glacé und Rahm	9.50
	Apfelküchlein mit Vanillesauce und Zimtglacé	12.00
	Crème brulée mit Apfel-Bödeli (bis 25 Pers)	9.50
	Trio Mousse weisses – dunkles - beeriges	12.00
	Erdbeeren mit Rahm	11.50
	Coupe Romanoff	12.00
	Erdbeeren „Orientale“ mit Orangen und Mandelglacé	12.00
	Rhabarber-Erdbeer-Gratin mit Vanille-Glacé (bis 25 Personen)	14.00
	Frühsommerliche Dessertvariation: mit Tiramisu, Beerenmousse, Erdbeeren und Vanilleglacé	13.50
	Frische Beeren mit Vanilleglacé oder Mandelkrokant-Glacé	12.00
	Ananascarpaccio mit Mangosauce und Vanilleglace	13.50
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	10.50
	Beeren-Zabaglione (bis 25 Personen)	16.00
	Vermicelles mit Vanille-Glacé, Meringues und Rahm	12.00
	Marinierte Trauben mit Glacé und Eiercognac	12.00
	Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-/Zimtglacé	9.50
	Appenzeller Biberfladenparfait mit Rotweinzwetschgen	12.50
	Biberfladeparfait mit Rahm	9.50
	Herbstvariation mit warmen Rotweinzwetschgen, Vanilleglacé, Schlorzifladen, Schoggimousse und marinierten Trauben	14.00
	Warme Beeren mit Vanilleglacé / Yoghurtglacé	11.00
	Birnenfächer „Belle Hélène“ mit Vanilleglacé und Schokosauce	9.50
	Gebrannte Creme mit Vanilleglacé	11.00
	Gebrannte Creme mit Birnenfächer	9.50
	Mandarinen-Parfait mit marinierten Mandarinen	12.00
	Blutorangensorbet mit hausgemachtem Glühwein/Portwein	12.50
	Warme Crêpes mit Banane und Ananas an Grand-Marniersauce und Vanilleglacé	15.00

KINDER MENU



Yoshi Teller 11.50
Ravioli mit Fleischfüllung an
Tomatensauce



Peach Teller 19.50
Kalbsrahmschnitzeli mit feinen
Spätzli/Nüdeli



Luigi Teller 14.00
paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites und Gemüse



**Donkey Kong
Teller** 15.50
Hacksteak mit
Pommes frites und
Ketchup

Mario Teller 12.50
Chicken-Nuggets Rüebli und
Pommes frites und Ketchup



Pommes frites
5.00



Desserts:

Erdbeer oder Schoggi-Glacé mit Smarties oder Gummibärli 4.50

Max Schatztruhe mit Vanille & Schoggi-Glacé
und einer kleinen Überraschung im Boden 5.50



Dino -Tasse Vanilleglace mit Schokoladensauce in
einer bemalten Keramiktasse in Form eines Dinosauriers .50



Räuberteller sind gratis



gut zu klären

Datum :

Ankunftszeit :

Personenanzahl :

Kinder :

Wichtige Info :
(z.B. Allergie/Vegi)

Raum :

Technik :

Ablauf :

Getränke :

Essen / Häppchen :

Menukarten Titel :

Blumen/Deko :

Unterhaltung :

Verlängerung :

Raummiete :

Rechnung an :