

SOMMER MENU

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

Kalbsgeschnetztes Lindenhügel
Rauchschinkenstreifen, Gartenkräuter und Zwiebeln
an Rotweinsauce dazu eine schöne Rösti

Rhabarber -Erdbeer-Gratin
mit feinsten Bourbon Vanille-Glacé

Menu 59.00



APPENZELER 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 gehobeltem Parmesan

Appenzeller Eiskaffee
mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm

Menu 55.50





tatar-zeit

- Rinds-Tatar Classic* als Vorspeise 23.00
mit Cognac verfeinert, serviert mit Salatbouquet
Butter und Toast (70g reines Schweizer Rind)
- Rinds-Tatar Appenzeller Art* 25.00
mit Appenzeller Weinbrand verfeinert und Speck-Chips
mit Butter, Toast und Salatbouquet
- Vegetarisches Dörrtomaten-Tatar* 18.00
mit Salatbouquet, Parmesan und Knoblauch-Crostini
- als Hauptgang* (140g Rind) serviert mit feinen Pommes frites +10.00



TATAR ODER TARTAR? Einem Mythos nach soll das Wort an das gefürchtete Mongolenvolk der Tataren aus dem 13. Jahrhundert angelehnt sein. Diese sollen bei ihrem Zug durch Osteuropa alles kleingehackt haben, was sich ihnen in den Weg stellte. Für dieses Benehmen verpasste man ihnen den griechischen Beinamen «Tartarus», was so viel wie «Unterwelt» heisst. Ob diese Sage wirklich zu unserem Schreib-Dilemma geführt hat, lässt sich nur schwer sagen.


Wahrscheinlicher ist, dass sich die Köche unseres Landes der französischen («steak tartare») Schreibweise angenommen haben. Wie unsere Nachbarn dazu kommen, dem Wort ein «r» zu schenken? Sprachkundler vermuten, dass wir dazu neigen, in der Aussprache zwei ähnliche Silben einander anzugleichen, um es leichter über die Lippen zu bekommen. Ein Blick in den Duden klärt jedoch auf: Das Wort auf der Karte sollte «Tatar» heissen. In diesem Sinne: Guten Appetit!

Salate

<i>grüner Salat</i>	8.20
<i>gemischter Salat</i>	9.80
<i>Caprese</i> Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Zwiebeln mit frischem Basilikum, Ruccola, Olivenöl extra vergine, Balsamico	VSP 14.50   HG 21.00

Suppen

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


Fleischlos glücklich 

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

Ravioli al Tartufo an brauner Salzeibutter 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-Kräutersenssauce mit saisonalem Gemüse und Pommes frites		28.00
<i>Lammnierstück</i> rosa gebraten & tranchiert an Cognac-Kräutersenssauce mit Röstzwiebeln, dazu goldbraune Rösti und Gemüse	klein	36.00 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 Rösti und Gemüse	klein	33.00 28.50
<i>Zartes Irisches Rindsfiletsteak "Firebird"</i> würzige Senfrüchte-Pfeffersauce nach altem Hausrezept Butternüdeli und Gemüsebouquet	klein	46.50 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 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
Gemüse 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.