

Apéro

Wo nicht anders beschrieben sind die Preise Pro Person zu verstehen.

Früchtebowle		9.50
Blätterteiggebäck (ohne Füllung)		5.50
Amuse-Bouche (kleine belegte Brötchen)	Schinken,Ei,Thon,Salami	7.50
	zusätzlich Bündnerfleisch,Rauchlachs	9.50
Salzgebäck (Chips, Nüssli und Salzstengel)		3.00
Gluschtige kalte Platten		Nach Aufwand

Fragen Sie uns nach speziellen Apérobuffets !

Spezielle Salate

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (Saison)	16.--
Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Croûtons	13.50
Gourmet Nüsslersalat (Saison) mit sautierten Waldpilzen und gebratenen Speckstreifen an Sherry-Essig Dressing	18.00
Cäsarsalat mit Knoblauchcroûtons und gebratenen Speckstreifen	16.00
Bunt gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	19.50

Kalte Vorspeisen

Buntes Salatbuffet	ab 18.00
Melone mit Rohschinken (Saison)	17.50
Rauchlachs garniert, Meerrettichschaum, Toast und Butter	19.50
Lachsvariation „Linde“	25.50
Kaltes Vorspeisenbuffet	ab 27.00

Warme Vorspeisen und Spezielle Suppen

Lassen Sie sich von uns beraten in Bezug auf saisonale Vorspeisen und Suppen.
(Spargeln, Kürbis, Pasta, Ravioli usw)

Unsere Klassiker (Plattenservice)

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Glasierter Kalbs- und Schweinsbraten
Braten- und Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur (6 Gemüse)
* *
Fr. 47.00
Zusätzlich Poulet + Fr. 4.50 p.P
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Suure Mocke „Försterart“
Birne mit Preiselbeeren
Rotkraut und Rosenkohl Mornay
* *
Fr. 46.00
Bestellung mind. 3 Wochen im Voraus
* * * *

Les trois filets „Linde“

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Kalbs- und Schweinsfiletmedaillon
Pilzrahmsauce
Gemüse garnitur
Nüdeli
* *
Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten
* *
Fr. 71.00
* * * *
Mit Morchelrahmsauce + Fr. 5.50 p.P.

Fleischsuppe mit Flädli
* *
Bernerplatte
Geräucherter und grüner Speck
Bauernswurst, Siedfleisch, Buurehamme
Rippli und Zunge
Dörrbohnen, Sauerkraut und Pfälzerrüebli
Salzkartoffeln
* *
Fr. 48.50
* * * *

Als Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti
Reis, Risotto, Polenta, Nüdeli, Tagliatelle, Spätzli

**Diese Menus werden in 2 Gängen serviert, können aber auch als
Tellerservice bestellt werden.**

Bitte beschränken Sie sich pro Gang auf eine einheitliche Beilage.

Menus mit Schweinefleisch (Plattenservice)

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Schweinscarreebraten „Nelson“
Gespickt mit Dörrpflaumen
Bratensauce
Gemüsegar nitur
* *
Fr. 47.00
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Schweinsfiletmedaillons an
Pilzrahmsauce
Gemüsegar nitur
* *
Fr. 50.50
Mit Morchelrahmsauce + Fr. 5.50 p.P.
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Schweinsfilet am Stück gebraten
Senfmousselinesauce
Gemüsegar nitur
* *
Fr. 56.00
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Buntes Salatbuffet
* *
Heisse Buurehamme
Kartoffelgratin
Hausgemachter Butterzopf
* *
Fr. 47.50
* * * *

Menu mit Lammfleisch (Plattenservice)

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Emmentaler Lammvoressen
Safransauce mit kleinen
Gemüsen
* *
Fr. 42.50
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Gebratenes
Lammrückenfilet mit Kräuterjus
Gemüsegar nitur (6 Gemüse)
* *
Fr. 57.00
* * * *

Als Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti
Reis, Risotto, Polenta, Nüdeli, Tagliatelle, Spätzli

**Diese Menus werden in 2 Gängen serviert, können aber auch als
Tellerservice bestellt werden.**

Bitte beschränken Sie sich pro Gang auf eine einheitliche Beilage.

Menus mit Kalbfleisch (Plattenservice)

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Glasierter Kalbshohrückenbraten
Senfmousselinesauce
Gemüsegar nitur
* *
Fr. 66.00
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Cordon Bleu
Gemüsegar nitur
* *
Fr. 51.00
* * * *
Mit Schweinefleisch
Fr. 47.00

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Geschnetzeltes Kalbfleisch
an Pilzrahmsauce
* *
Fr. 48.00
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Pfirsich mit Schlagrahm
Gemüsegar nitur
* *
Fr. 49.00
* * * *

Als Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti
Reis, Risotto, Polenta, Nüdeli, Tagliatelle, Spätzli

**Diese Menus werden in 2 Gängen serviert, können aber auch als
Tellerservice bestellt werden.**

Bitte beschränken Sie sich pro Gang auf eine einheitliche Beilage.

Menus mit Rindfleisch (Plattenservice)

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Roastbeef am Stück gebraten
Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Gemüse garnitur
* *
Fr. 69.00
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Gespickter Rindsbraten „Försterart“
Birne mit Preiselbeeren
Gemüse garnitur
* *
Fr. 48.50
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Rindfiletsteak „Maison“
Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Gemüse garnitur
* *
Fr. 68.00
* * * *

Kraftbrühe mit Einlage
* *
Grüner Salat
* *
Entrecôte „Maitre d'hôtel“
Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Gemüse garnitur
* *
Fr. 59.00
* * * *

Als Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti
Reis, Risotto, Polenta, Nüdeli, Tagliatelle, Spätzli

**Diese Menus werden in 2 Gängen serviert, können aber auch als
Tellerservice bestellt werden.**

Bitte beschränken Sie sich pro Gang auf eine einheitliche Beilage.

Menus für den speziellen Anlass

„Bauernschmaus“

Buntes Salatbuffet
* *
Bratwurst am Meter
Zwiebelsauce
Rindfleischvögel in Rotweinsauce
Schweinskotelette am Stück gebraten
Grüne Bohnen und Rüebli
Kartoffelstock und Rösti
* *
Vacherin Glacé Maison
* *
Fr. 70.00
* * * *

„Lindenbuffet“

* *
Buntes Salatbuffet
Pasteten und Terrinen
Rauchfische und Crevetten
Trockenfleischspezialitäten
* *
Zigeunerbraten (Schweinshals)
Rindschmorbraten, Kalbsgeschnetzeltes
Beilage Ihrer Wahl
Gemüse garnitur
* *
Emmentaler Dessertbuffet
* *
Fr. 79.--
* * * *

**Lindenbuffet und Bauernschmaus
servieren wir ab 25 Personen**

„Emmentaler Landmenu“

* *
Bunter Märtsalat
* *
Saisonale Cremesuppe
* *
Schweinsfilet im Teig
Gemischtes Gemüse
Bratkartoffeln
* *
Apfelküchlein mit Vanillesauce
* *
Fr. 71.00
* * * *

„Grosses Festmenu“

* *
Orangenlachs auf bunt gemischtem Blattsalat
An Orangen-Balsamico Dressing
* *
Kraftbrühe mit Einlage
* *
Kalbs- und Schweinsfiletmedaillon
Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur
Nüdeli
* *
Sorbet nach Wunsch
* *
Rindsfiletmedaillon mit Béarnaise
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten
* *
Emmentaler Dessertbuffet
* *
Fr. 99.00
Ohne Sorbet Fr. 91.00
* * * *

Menus mit Tellergerichten (Kein Nachservice)

Kalbswienerschnitzel Gemüse Pommes frites * * Fr. 51.50 Schweinefleisch Fr. 40.00 * * * *	Wiener Rahmgulasch vom Kalb Mischgemüse Kartoffelstock * * Fr. 50.00 * * * *
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Spätzli * * Fr. 39.50 * * * *	Kasseler Schweinshalsbraten Madeirasauce Gemüse Kartoffelgratin * * Fr. 39.50 * * * *
Rindfleischroulade an Rotweinsauce (Fleischvogu) Rotkraut Rahmpolenta * * Fr. 38.00 * * * *	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Pfirsichhälfte mit Schlagrahm Nüdeli * * Fr. 39.50 * * * *
Glasierter Schweinsbraten Gemüse Pommes frites * * Fr. 39.50 * * * *	Schweinssteak an Pfeffersauce Gemüse Kartoffelkroketten * * Fr. 48.00 * * * *
Rindsfiletwürfel Stroganoff Nüdeli oder Reis * * Fr. 57.00 * * * *	Schweinspiccata nach Mailänder Art Tomatensauce Risotto * * Fr. 39.50 * * * *
Gebratene Maispouardenbrust dazu sämiger Risotto * * Fr. 39.00 * * * *	Saltimbocca alla Romana (Kalbfleisch) Madeirasauce Gemüse und Safranrisotto * * Fr. 50.50 * * * *
Hackbraten mit Rahmsauce Mischgemüse Kartoffelstock * * Fr. 32.00 * * * *	Pouletgeschnetzeltes (Pouletbrust CH) an Currysauce mit Früchten und Reis * * Fr. 38.50 * * * *

Bei allen diesen Menus ist eine Tagessuppe und ein Menusalat inbegriffen

Bankett Desserts

Vacherin glacé Maison	12.50
Mousse au Chocolat garniert	13.00
Früchteteller mit den passenden Sorbets	14.50
Dessertteller mit allerlei Gluschtigem	18.00
Fruchsalat mit Rahm	11.00
Fruchtsalat mit Vanilleeis	13.50
Brönnti Greeme	8.90
Emmentaler Dessertbuffet Merinque, Brönnti Crème, Nidle, diverse Sorten Glacé, Fruchtsalat, Suessmoschtgreeme, Himbeerischturm, Bräzeli	15.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Glace	13.00
Apfelküchlein mit heisser Vanillesauce	13.00

**Fragen Sie nach saisonalen Dessertspezialitäten
Oder wählen sie à la carte von unserer grossen Dessertkarte**

Gültig ab 2026
Preisänderungen vorbehalten