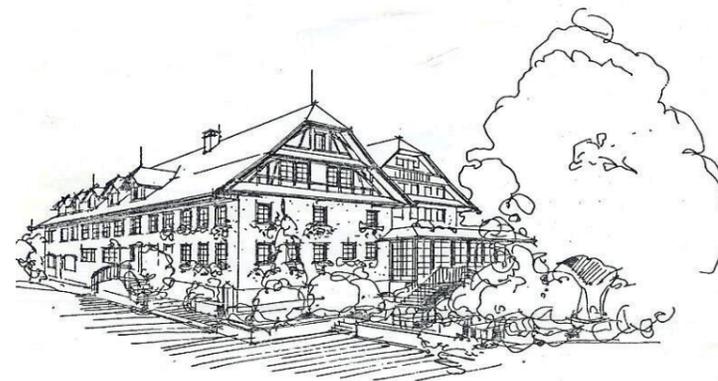


Am Herd

Yannick Trimborn, Raphael Gojo, Yara Guccione, Yannick Urech
Vanessa Preiss, Maksim Ljublisavljevic
Melanie Werling, Raphael That, Nils Huggenberger, Liv Spannagel
Andrin Kaufmann, Gian Lüthi, Felix Schibli

Unsere Partner

Jehle AG, Gemüse und Früchte
Albert Köferli, Fleisch und Vogel
Marcel Wüest, Fleisch und Wurst
Bianchi, Fische und Comestibles
Gisi, Mellinger Eier
Rolf Gasser, Käsespezialitäten
Ceposa, Oliven und Antipasti
Kneuss, Mägenwiler Poulet
Patricia Fontana, echt italienische Ravioli
Fredy Umbricht, Kartoffeln, ProSpecieRara-Tomaten
Bäckerei Meier Mägenwil, diverse Brote
Stiftung St. Jakob, Brötli und Kleinbrote
Holzen Fleisch, Innerschweizer Wollsau-, Kalb- und Lammspezialitäten
Susanne Klemenz, bester Geissenfrischkäse aus Suhr



Gasthof Linde

Fislisbach

Die Qualität der verwendeten Rohprodukte ist für uns von grösster Wichtigkeit. Gemüse und Früchte beziehen wir, wenn immer möglich, von lokalen Produzenten. Kalb- Rind- und Schweinefleisch stammen aus kontrollierter Inlandhaltung. Fische und Krustentiere liefert uns die Firma Bianchi aus Zufikon. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	11.—
Frühlingsalat	15.—
Erdbeergazpacho mit Guanciale und Erdbeerconfit	15.—
Siedfleischcarpaccio mit Erbslimousse	18.—
Salat von Bohnen, Erbsen und eingemachten Roten Zwiebeln Kartoffelbeignets mit getrockneten Tomaten	18.—

Suppen

Consommé mit Einlage	11.—
Crèmesuppe	11.—

Spargeln

Weisse Badische Spargeln	Vorspeise	18.—	Portion	38.—	
Grüne Spargeln	Vorspeise	16.—	Portion	36.—	
Beilagen:					
Aaretaler Prosciutto	10.—	Rauchlachs	12.—	Beinschinken	6.—
Saucen zur Wahl:					
Schnittlauchquark, Gemüsevinaigrette oder Sauce Hollandaise					

Hauptgänge

Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt, dazu Rösti	42.—
Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce Rösti	44.—
Kalbsribeyesteak saftig gebraten Eierschwämmli-rahmsauce Neue Bratkartoffeln, Gemüse	48.—
Irishes Rindfilet (150g) an Rotwein-Kräutersauce Saisongemüse, Kartoffelgratin	54.—
Lammkarree in der Fichtennadelkruste Frühlingsgemüse, Weissweinsrisotto	48.—
Gefüllter Pouletschenkel mit Coq au vin-Sauce Légumes du moment Hausgemachte Tagliatelle	39.—
Rindstatar nach Linden Art mit Toast und Butter	44.—
Schottischer Bio-Lachs mit Teriyakiglasur Wokgemüse, Basmatireis	47.—
Ricottaravioli mit gebratenem Gemüse	33.—
Linsencurry und Linsenfalafel Hausgemachtes Naanbrot	35.—