Wintermenü

Wintersalat
Blattsalate, Nüsse, Mandarinen, Kürbiskernöl-Vinaigrette

***

Kürbis-Kokossuppe pikant
Butternuss Kürbiswürfel, Kürbiskernöl

***

Kalbsschnitzel "Weiss Kreuz"
gefüllt mit Rohschinken, Käse und Aprikosen
Safran-Risotto, Gemüse der Saison

***

Lauwarmes Schokoküchlein mit Heidelbeeren

98

Salate

Wintersalat
Blattsalate, Nüsse, Mandarinen, Kürbiskernöl-Vinaigrette
18

Nüsslisalat vom Lindenhof
Nüsse, Ei, Datteln, Yuzu-Vinaigrette
18

Bunte Salatschüssel
Hausdressing
16

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus
Ruccola, schwarzer Knoblauch-Mayo, eingelegte Steinpilze
26

Geräuchertes Forellenfilet
Belugalinsensalat, Meerrettich, eingelegtes Gemüse
22

Beefsteak Tatar
Mild, medium oder feurig, Toast & Butter
32 / 45

Suppen

Kürbis-Kokossuppe pikant
Butternuss Kürbiswürfel, Kürbiskernöl
16

Rieslingssuppe
16

Geflügelconsommé
Gemüseperlen, Frühlingsrolle
19

Warme Vorspeisen

Capuns
mit Fleischfüllung
21

Capuns
mit Gemüsefüllung
21

Hausgemachte Tagliatelle
Steinpilze, Winterspinat, Kürbis
26

Fleisch

Kalbsschnitzel "Weiss Kreuz"
gefüllt mit Rohschinken, Käse und Aprikosen
Safran-Risotto, Gemüse der Saison
53

Rindsfilet Rossini vom Black Angus
Foie Gras , Trüffelsauce
Rösti-Sticks, Gemüse der Saison
66

Entrecôte vom Black Angus
Meerrettichkräuterkruste, Portweinjus
Pommes Frites, Gemüse der Saison
54

Schweinsbäggli in Barolo geschmorrt
hausgemachte Spätzli, Gemüse der Saison
48

Fisch

Gebratenner Kabeljau
Rieslingsauce, Winterspinat, Venere-Reis
48

Vegetarisch

Capuns
mit Gemüsefüllung
36

Hausgemachte Tagliatelle
Steinpilze, Winterspinat, Kürbis
36

Safran Risotto
Steinpilze und Gemüse der Saison
36

Dessert

Sabayon mit Vanilleeis
16

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vaniilleeis
16

Crema Catalana mit Zwetschgen-Sorbet
16

Lauwarmes Schokoküchlein mit Heidelbeeren
16

Käsevariation
Hausgemachtes Feigenbrot, Feigensenf
20 / 34

Gerührter Eiskaffe mit Kirsch
Coupe Dänemark
Coupe Nesselrode
je 12 / 15

Birnensorbet mit Williams
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune
je 14

Eissorten / Sorbet
Vanille, Schokolade, Mocca
Birne, Zwetschge, Mango, Limone, Waldbeere

Kugel 4.50 / Rahm 1.50

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zutaten in unseren Speisen und Getränke, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunftsangabe

Backwaren – Schweiz

Rindfleisch - Argentinien

Kalbsfleisch - Schweiz

Schwein - Schweiz

Geflügel - Schweiz und Frankreich

Wild - Schweiz und Europa

Fisch - Pazifik

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.