

WILLKOMMEN in der LINDE

Liebe Gäste,

bei uns stehen Genuss, Qualität und herzliche Gastfreundschaft an erster Stelle. Mit viel Liebe und Sorgfalt kreieren wir für Sie saisonale, regionale und abwechslungsreiche Gerichte, die mit frischen Zutaten und raffinierten Aromen überzeugen.

Möchten Sie Ihre Speiseauswahl mit einem edlen Tropfen aus unserem Weinkeller abrunden? Darf es ein Glas aus unserem Offenausschank sein, ein Flaschenwein aus unserem reichhaltigen Kellerangebot oder gar eine Rarität aus unserer Schatzkarte der Weine? Fabian und sein Team beraten Sie gerne.

Ob klassische Spezialitäten oder kreative Neukreationen – lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und genießen Sie eine kulinarische Auszeit in gemütlicher Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Das gesamte Linde-Team und Fabian freuen sich darauf, Sie bewirten zu dürfen.

**Unsere Küche ist offen
von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr**

ZUM APERITIF

MIXGETRÄNKE

Lindenspritz	Lassen Sie sich überraschen!	13.00
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Mineral	13.00
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Mineral	13.00
Negroni	Campari, Vermut, Gin	15.00
Porttonic	Portwein, Tonic, Rosmarin	15.00

GIN TONIC

Frakmont Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Walden Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Titlis Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Studer Gin	Gin, Kandt Tonic	15.00

SCHAUMIGES

Crémant d'Alsace Rosé AC	Domaine Laurent Vogt, Pinot Noir	1dl	10.50
Prosecco	Casa Canevel, Glerat	1dl	8.50

OHNE ALKOHOL

Sanbitter	mit Mineral / Natur	6.50
	mit Orangensaft	8.50
	mit Tonic	10.50
Tonic Spritz	alkoholfreier Schaumwein, Alpinesse Tonic	9.50
Gin Tonic alkoholfrei	Gin Oni Studer, Alpinesse Tonic	12.50

VORSPEISEN

Vitello-Tonnato, Melonen mit Rohschinken und mariniertem Thunfisch auf Grillgemüse mit Salatbouquet an Himbeerdressing		25.00
Gemischter Salat		13.00
Beefsteak Tatar feurig oder medium		26.00
mit Toast und Butter	als Hauptgang	38.00

SUPPEN

Gazpacho mit Kräuter-Croûtons		13.00
	als Hauptgang	17.00

LINDE - HIT

BOWL

Fischknusperli gebacken auf Saisonblattsalate mit Cherry Tomaten, Brüsseler spitzen, Belperknolle, Sprossen, Rüblistreifen und Sauce Remoulade		33.00
---	--	--------------

FISCHGERICHTE

Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen	½ Portion	30.00
Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)		34.00

VEGETARISCH

Maiskroketten:	mit saisonalen Salaten garniert	½ Portion	23.00
			29.00
	mit fünf verschiedenen Gemüsen	½ Portion	28.00
			32.00
Pasta von Emilia aus Ennetbürgen			33.00
Basilikum-Ricotta-Limonen-Ravioli mit Belperknolle			
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan			½ Portion 22.00
und italienischer Petersilie (scharf)			26.00

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak Tatar feurig oder medium	38.00
mit Toast und Butter	
Paniertes Schweinsschnitzel	32.50
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse	
Kalbs-Cordon bleu	49.00
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse	
Kalbspaillard mit Kräuterbutter	44.00
Maiskroketten und kleinem saisonalem Gemüse	
Entrecôte vom irischen Angus-Rind	49.00
mit Café de Paris-Sauce	
Pommes frites und Saisongemüse	
Innerschweizer Kalbssteak sautiert	53.00
auf Melonen-Minzen-Risotto mit Belperknolle	
Grillgemüse und Honig-Chili-Sauce	

DESSERT – KARTE

Vermicelle mit Merängge und Rahm		14.00
	klein	10.50

Hausgemachte gebrannte Crème (nach altem Linden-Rezept) mit Vanilleglace und Rahm		11.50
---	--	--------------

Tiramisu nach «Nonna Art» mit Früchtegarnitur		14.50
---	--	--------------

Hausgemachtes Apfelsorbet mit Calvados	1 Kugel	11.50
---	---------	--------------

Vanilleglace mit Kaffeelikör	1 Kugel	11.50
-------------------------------------	---------	--------------

**...oder lassen Sie sich auch durch unsere Köstlichkeiten
auf unserer Coupekarte verführen.**

DEKLARATIONEN

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Auf Wunsch werden die Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zubereitet.

Herkunftsdeklaration Fleisch

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Irland/Schweiz

Herkunftsdeklaration Fisch und Meeresfrüchte

Alpenzander	Susten / CH
Saiblingsfilet/ Lachsforelle	Ennetmoos
Lachs	Schottland/Norwegen
Thunfisch	Südostasien
Black Tiger Garnelen (Zucht)	Vietnam
(Strenge Kontrolle durch WWF, garantiert ohne Antibiotika)	

Herkunftsdeklaration regionale Produkte

Eier	Oberdorf / CH
Brote und Backwaren (CH)	Kreuzbäckerei/Christen Beck
Pilze	Gotthardpilze
Milchprodukte / Gemüse	Dorfladen
	Dorfplatz 9, Stans