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 20.30 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

Nüsslisalat **15.00**
mit Ei und Speck an Hausdressing

Gemischter Salat **13.00**

Beefsteak Tatar feurig oder medium ½Portion **26.00**
mit Toast und Butter als Hauptgang **38.00**

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe ½Portion **13.00**
mit Rinderheu als Hauptgang **17.00**

LINDE - HIT

BOWL

Egliknusperli gebacken
auf Saisonblattsalate mit Cherry-Tomaten, Brüsselerspitzen,
Belper Knolle, Sprossen, Rüeblistreifen 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	**25.00**
			31.00
	mit fünf verschiedenen Gemüse	½ Portion	**29.00**
			33.00

Pasta von Emilia aus Ennetbürgen **35.00**
Alpkäse-Ravioli an leichter Balsamicosauce
mit gebackenen Austernpilze

Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan ½Portion **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**
an Café-de-Paris-Sauce, Kartoffelgratin
und kleinem saisonalem Gemüse

Innerschweizer Kalbssteak sautiert **53.00**
an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin
und kleinem saisonalem Gemüse

DESSERT – KARTE

Vermicelles mit Merängge und Rahm		**14.00**
	klein	**10.50**
Hausgemachte gebrannte Crème (nach altem Linden-Rezept) mit Vanilleglace und Rahm		**12.50**
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

inkl. 8,1% MwSt