

## VORSPEISEN

<b>Mango-Gurkensalat mit mariniertem Thunfisch</b> Frisée-Radicchio-Salat an einer Ingwer-Chilli Vinaigrette	<b>22.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>13.00</b>
<b>Beefsteak Tatar feurig oder medium</b> mit Toast und Butter	<b>26.00</b> als Hauptgang <b>38.00</b>

## SUPPEN

<b>Radieschencrèmesuppe</b> mit mit Jakobsmuscheln	<b>13.00</b> als Hauptgang <b>17.00</b>
---	--

---

### LINDE - HIT

---

## BOWL

<b>Fischknusperli gebacken</b> auf Saisonblattsalate mit Cherry Tomaten, Brüsselerspitzen, Belperknolle, Sprossen, Rüblistreifen und Sauce Remoulade	<b>33.00</b>
--	--------------

---

## FISCHGERICHTE

<b>Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen</b> Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	$\frac{1}{2}$ Portion <b>30.00</b> <b>34.00</b>
---	--

# VEGETARISCH

<b>Maiskroketten:</b>	mit saisonalen Salaten garniert	½ Portion	<b>23.00</b>
			<b>29.00</b>
	mit fünf verschiedenen Gemüsen	½ Portion	<b>28.00</b>
			<b>32.00</b>
<b>Pasta von Emilia aus Ennetbürgen</b>			<b>33.00</b>
in Olivenöl geschwenkte Spargelravioli mit Cima di Rapa an Cherry-Tomatensalsa			
<b>Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan</b>			½ Portion <b>22.00</b>
und italienischer Petersilie (scharf)			<b>26.00</b>

# FLEISCHGERICHTE

<b>Beefsteak Tatar feurig oder medium</b>		<b>38.00</b>
mit Toast und Butter		
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>		<b>32.50</b>
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse		
<b>Kalbs-Cordon bleu</b>		<b>49.00</b>
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse		
<b>Kalbspaillard mit Kräuterbutter</b>		<b>44.00</b>
Maiskroketten und kleinem saisonalem Gemüse		
<b>Entrecôte vom irischen Angus-Rind</b>		<b>49.00</b>
mit Café de Paris-Sauce Pommes frites und Saisongemüse		
<b>Kalbssteak sautiert auf Cognac-Morchelsauce</b>		<b>53.00</b>
mit Taglierini und Saisongemüse		

# DESSERT – KARTE

**Waldmeister-Crème-glace** **14.00**  
auf Rhabarberkompott mit Kuchenecke **klein 9.50**

**Hausgemachte gebrannte Crème** (nach altem Linden-Rezept) **10.50**  
mit Vanilleglace und Rahm

**Tiramisu nach «Nona Art»** **12.50**  
mit mariniertem Orangen-Rhabarbersalat

**Hausgemachte 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.**