



GASTHOF LINDE

Mühlethal

♥-Willkommen im Gasthof Linde Mühlethal!
Schön, dass Sie da sind.

„Kochen ist eine Leidenschaft, die den Gaumen verführt und die Seele nährt.“

Geniessen Sie bei uns herzliche Gastfreundschaft und traditionelle, regionale Küche. Freuen Sie sich auf die Linden-Klassiker und Hausspezialitäten, welche täglich von unserem Küchenteam frisch und saisonal zubereitet werden.

Viele Geheimrezepte haben uns Bernadette und Matteo mitgegeben, um Sie weiter mit der weitum bekannten Linden-Küche zu verwöhnen.

Geniessen Sie dazu unsere ausgesuchten Weinperlen aus nah und fern. Gerne berät Sie auch Ronny passend zum gewählten Gericht mit Wein oder einem erfrischenden Getränk.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Genuss!

Ihre Gastgeber mit Leidenschaft

Maurin Lustenberger
Ronny Bialy, Restaurantleiter

...und ja: Haben Sie eine Anregung oder einen Tipp, dann nehmen wir dies gerne persönlich entgegen.

LINDEN MENUS

FLEISCH

Menusalat

Bouillon mit Flädli

Stroganoff vom Rind

Butter Nüdeli | Peperoni

42

FISCH

Menusalat

Kartoffel-Lauchsuppe

Forellenfilet

Reis | Zitronensauce

39

VEGI

Menusalat

Kartoffel-Lauchsuppe

Sellerie Cordon Bleu

Raclettekäse | Gemüse |

Pommes

39

LINDEN HIT

Menusalat

Bouillon mit Flädli

Hackbraten

Spätzli | Pilzrahmsauce

34.50



Weinempfehlung

Weisswein: Chasselas Neuenburg 6.30

Rotwein: Bolgheri Rosso Bell' Aja 9.50

ZUM START

SALATE

Menu Salat	6.00
Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50

VORSPEISEN

Weinbergschnecken 6 Stück Kräuterbutter	14.00
Bernadette's Falsche Schnecken Hackfleisch Kräuterbutter	12.00
Tatar vom Rind	19.50

SUPPE

Bouillon Natur	5.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Crémsuppe	8.50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

PLÄTTLI

Linden Plättli Fleisch Käse Garnitur	18.00
Bauernspeck Geschnitten am Stück	14.00
Bündnerteller	19.50

SANDWICH

Linden Sandwich Schinken Salami Käse	6.50
---	------

KALTE SPEISEN

Salatteller gross	18.00
Wurstsalat einfach	12.00
Wurstsalat mit diversen Salaten	17.00
Wurst- Käsesalat klein mit diversen Salaten	16.00
Wurst- Käsesalat gross mit diversen Salaten	19.50
Siedfleischsalat einfach	19.00
Siedfleisch Salat klein mit diversen Salaten	20.00
Siedfleisch Salat gross mit diversen Salaten	24.00
Thon Salat einfach	11.00
Thon Salat mit diversen Salaten	16.00
Tatar vom Rind klein	19.50
Tatar vom Rind gross	36.00

KLASSIKER

HAUSSPEZIALITÄTEN

Hackbraten Spätzli Pilzrahmsauce	29.00
Lindensteak auf dem Holzbrett Croquettes Kräuterbutter	31.00
Flambi Spiess am Tisch flambiert Schweinefilet Früchtespiess Pommes Gemüse	43.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	35.00
Forellenfilet Reis Gemüse Zitronesauce	30.00

FÜR ZWEI PERSONEN, IN 2 GÄNGEN

Menusalat

Château Briand
Nüdeli | Croquettes | Gemüse |
Sauce Béarnaise

65 pro Person

VEGETARISCH

Sellerie Cordon Bleu Raclettekäse Pommes	22.00
Rösti Gemüse Raclettekäse Ei	22.00
Gemüseteller Spiegelei	22.00
Veganes Curry Reis Tofu Gemüse	24.00

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

Stellen Sie sich Ihren eigenen Grill oder Fitnesssteller zusammen:
Wählen Sie ein Stück Fleisch, mit Sauce und kombinieren Sie
dieses mit Beilage nach Wahl.

VOM SCHWEIN

Bauernbratwurst	13.50
Schnitzel Paniert	18.00
Rahmschnitzel	22.00
Steak	28.00
Cordon-Bleu	27.00

VOM RIND

Lindensteak Huft	29.50
Rindsfilet	39.00
Filetspitzen	32.00

VOM KALB

Wienerschnitzel	29.50
Rahmschnitzel	32.00
Steak	39.00
Cordon-Bleu	35.00

VOM POULET

Poulet Brust gefüllt mit Cantadeau	24.50
1/2 Poulet im Körbli (20 min)	17.00

BEILAGEN

Croquettes	5.50
Pommes	5.50
Spätzli	5.50
Butter Nüdeli	5.50
Reis	5.50
Rösti	6.50
Gemüse 4 Sorten	8.50
Beilagen Salat	5.50
Fitness Teller	9.50

EINE SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter | Kräuterbuttersauce | Zwiebelsauce | Pfeffersauce | Rahmsauce | Sauce Béarnaise | Pilz-
Morchelsauce | Stroganoffsauce

Jede weitere Sauce können Sie für CHF 3 geniessen.

DEKLARATIONEN LEBENSMITTEL

Rindfleisch: Schweiz | Argentinien | Australien

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Wild: Schweiz | Deutschland

Forelle: Schweiz

Brot: Schweiz (Mathys, Hiestand, Fredys)