



Gasthof Linde
Lommiserstrasse 1
9545 Wängi

Telefon 052 / 378 12 15
E-Mail: info@linde-waengi.ch
Web: www.linde-waengi.ch

Gasthof Linde – Familienbetrieb seit 1924

Sehr geehrte Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Dienstleistung. Es freut uns, Ihnen unsere aktuellen Menu-Vorschläge vorstellen zu dürfen. Wir sind bestrebt, Ihnen eine möglichst vielfältige Auswahl an Gerichten anzubieten. Natürlich sind wir auch gerne bereit, Gerichte, die Sie nicht auf unseren Vorschlägen finden, für Sie zuzubereiten.

Bestimmt legen auch Sie besonderen Wert darauf, Ihrer Feier einen besonderen Rahmen zu verleihen. Wir sind stets bemüht unseren Gästen durch eine schön gedeckte Tafel, saisonale Dekoration und passende Räumlichkeiten eine angenehme Ambiance zu schaffen. Während den Sommermonaten laden wir Sie auch herzlich in unsere neu gestaltete Gartenwirtschaft ein.

Zu unseren Räumlichkeiten gehören ein Festsaal (bis zu 80 Plätzen), ein Sitzungszimmer (18 Plätze), ein Esssaal inkl. Wirtschaft (40 + 20 Plätze trennbar), eine geschlossene Gartenwirtschaft (40 Plätze) und eine offene Gartenwirtschaft (40 Plätze). Darüber hinaus verfügen wir über moderne Gästezimmer und genügend Parkplätze.

Haben Sie noch Fragen betreffend Menü-Zusammenstellung oder Tischformationen? Wir beraten Sie gerne. Ihre Feier wird mit äusserster Sorgfalt geplant, damit wir Sie mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen können.

Mit besten Empfehlungen
Ihr Linde Team

Vorspeisen und Salate

Suppen (im Menü-Preis inbegriffen)

Kraftbrühe mit diversen Einlagen
Diverse Crèmesuppen (je nach Saison)
Rieslingschaumsuppe

Crèmesuppen: Tomaten, Kartoffel-Lauch, Rübli, Pilz, Zitronengras etc.

Einlagen: Flädli, Gemüsestreifen

Salate (nicht im Menü-Preis inbegriffen)

Blattsalat
Gemischter Salat
Blattsalat mit warmen Pilzen
Nüsslisalat mit Ei (saisonal, + Fr. 2.50)

Kalte Vorspeisen

Linden Teller Antipasti Fr. 17.50

Warme Vorspeisen

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung Fr. 14.50

Paniertes Champignons Fr. 13.50

Hauptspeisen

Alle Gerichte ab 10 Personen

Bei sämtlichen Hauptspeisen sind Suppe und Salat im Preis inklusive. Ebenfalls bieten wir bei den Hauptmenüs einen Nachservice an.

- | | | | | | |
|---|--|----------|----|---|----------|
| 1 | Pouletbrüstli an Zitronensauce
Reis
Gemüseplatte | Fr. 40.- | 6 | Schweinssteak mit Morcheln
Spätzli
Gemüseplatte | Fr. 45.- |
| 2 | Züri-Geschnetzeltetes (Kalb)
Rösti
Gemüseplatte | Fr. 48.- | 7 | Piccata „Mailänder-Art“ (Kalb)
Spaghetti
Gemüseplatte | Fr. 45.- |
| 3 | Riz Casimir (Kalb)
mit Curry und Früchten
Reis | Fr. 47.- | 8 | Kalbs-Rahmschnitzel mit Pilzen
Nudeln
Gemüseplatte | Fr. 45.- |
| 4 | Wiener-Schnitzel (Kalb)
Pommes-Frites
Gemüseplatte | Fr. 45.- | 9 | Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen
Tagliatelle
Gemüseplatte | Fr. 40.- |
| 5 | Kalbs Cordon-Bleu
Pommes-Frites
Gemüseplatte | Fr.48.- | 10 | Schweinscarre-Braten mit Pilzsauce
Spätzli
Gemüseplatte | Fr. 42.- |

- | | |
|--|--|
| <p>11 Kalbsbraten mit Orangen
Kartoffelkroketten
Gemüseplatte Fr. 44.-</p> | <p>16 Kalbssteak „BaslerArt“ mit Morcheln
oder Nudeln
Gemüseplatte Fr. 60.-</p> |
| <p>12 Schweins-Médailles „Réunion“
Nudeln
Gemüseplatte Fr. 45.-</p> | <p>17 Entrecôte „Prinzessin“ mit Bernaise
Kartoffelkroketten
Gemüseplatte Fr. 55.-</p> |
| <p>13 Kalbs-Schnitzel „Florentiner Art“
Safran-Risotto
Gemüseplatte Fr. 46.-</p> | <p>18 Rindsfilet mit Bernaise
Kartoffelkroketten
Gemüseplatte Fr. 58.-</p> |
| <p>14 Saibling-Filet „à la Chef“
Butterkartoffeln
Gemüseplatte Fr. 41.-</p> | <p>19 Kalbs-Médailon mit Steinpilzen
Spätzli
Gemüseplatte Fr. 58.-</p> |
| <p>15 Lindenspiess mit 2 Saucen
Pommes-Frites
Gemüseplatte Fr. 53.-</p> | |

Empfehlung des Chefs

Trois Mignons „Sierra Madre“

1. Gang : Rindsfilet an Sauce Bernaise und Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

2. Gang : Schweinsfilet an Pfeffersauce

Dazu Kartoffelkroketten, Pommes Frites oder Nudeln

Gemüseplatte

Fr. 62.-

Am Tisch tranchiert

Roastbeef englisch gebraten

Kartoffelkroketten

Gemüseplatte

Fr. 56.-

Châteaubriand LINDE

Sauce Bénaise

Kroketten oder Reis

Gemüseplatte

Fr. 58.-

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Spinat- und Ricottafüllung an feiner Rahmsauce
mit Cherry-Tomaten

Fr. 32.-

Gemüseteller mit hausgemachten Kroketten

Fr. 32.-

Fitness-Teller mit panierten Champignons und Tartar-Sauce

Fr. 31.-

Weitere Gerichte können nach Ihren Wünschen und Gelüsten zusammengestellt werden.

Überraschungsmenü

Sie bestimmen die Preislage, wir stellen Ihnen ein mehrgängiges Menü zusammen.

Buffets

Ab 30 Personen

- Salat-Buffets
- Braten-Buffets (mit Beilagen)
- Dessert-Buffets

Preise je nach Grösse und Auswahl zwischen Fr. 45.– und Fr. 70.– pro Person.

Liebe Gäste

Sollten Sie ein Gericht, welches Ihnen persönlich zusagt, nicht auf unseren Vorschlägen finden, bitten wir Sie, uns direkt danach zu fragen!

Gerne kochen wir ein Gericht nach Ihren Vorstellungen. Wir lassen in dieser Beziehung nichts unversucht, um Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Desserts

Nougat-Eistorte garniert	Fr. 7.50
Caramel-Köpfli mit Rahm, garniert mit Früchten	Fr. 8.50
Frische Ananas mit Rahm	Fr. 8.50
Hausgemachte Süssmost-Crème	Fr. 9.00
Hausgemachte Schokoladen-Mousse	Fr. 9.50
Hausgemachte gebrannte Crème	Fr. 9.00
Gemischte Glacés (2 Kugeln) mit Rahm	Fr. 8.50
Früchte Coupe	Fr. 9.00
Diverse Torten	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Coupe Dänemark (Vanille-Glacé mit Schokolade)	Fr. 10.00
Hochzeits-Torte (Glacé) à discretion	Fr. 13.50
Sorbet mit Vodka	Fr. 11.00
Himbeer-Sorbet mit Himbeergeist	Fr. 11.00
Dessert-Buffer mit diversen Crèmen, Kuchen, Torten, Früchten, Glacé und Käse	Fr. 16.- bis 25.-

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 08:00 – 24:00 Uhr
Sonntag 08:00 – 17:00 Uhr

Sonntag ab 17:00 Uhr und Montag geschlossen!

Betriebsferien werden jeweils im Restaurant angeschlagen und auf unserer Website www.linde-waengi.ch publiziert.

Kontakt

Gasthof Linde
Lommiserstrasse 1
9545 Wängi

Tel. 052 / 378 12 15

Web: www.linde-waengi.ch
E-Mail: info@linde-waengi.ch

Haben Sie weitere Fragen an uns? Wir werden Ihnen diese gerne beantworten.