

Gasthof Linde wurde am 17.11.2011 im Tagblatt vorgestellt!

ZU TISCH

«Linde», Wängi: Gutbürgerlich im besten alten Wortsinn

Die alte Linde, die dem Gasthof den Namen gab, steht nicht mehr. Sonst aber atmet viel Tradition und Geschichte, wunderbar lebendige Gastronomie-Tradition, in den Räumen des stattlichen Gasthauses im alten Dorfkern von Wängi. Schon in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde hier gewirtet, seit 1919 ist das Haus im Besitz der Familie Giger. Derzeit ist die dritte Generation am Werk, Gastgeber sind Peter und Margrit Giger-Keller. Die «Linde» ist Dorfrestaurant im klassischen Sinn, man trifft sich in der Wirtschaft zum Bier, bei fortgeschrittenem Abend tritt ein Grüppchen ein und lässt sich eine grosse Fleischplatte auftragen. Der Gast hinten im Esssäli verfolgt die Szene, freut sich über solch selbstverständliches Dorfleben – aber auch darüber, was er

bei Tisch gerade selber erlebt hat. Denn eine reichhaltige Speisekarte macht die «Linde» auch zum Ort abendfüllenden Tafelns. Ob allein, zu zweit, in Gruppen. Das Raumangebot lässt viele Möglichkeiten offen, es reicht von der Wirtschaft über den Esssaal, den Festsaal und das Stübli bis zur (teilweise gedeckten und beheizbaren) Gartenwirtschaft.

Von Wurstsalat bis Wild

Peter und Margrit Giger nennen ihre Küche «traditionell und gutbürgerlich». Das trifft die Sache – im schönen alten Sinn des Wortes, der da meint: ein Angebot von beliebten Klassikern, vorbildlich deklariert, sorgfältig zubereitet, anregend präsentiert, aber ohne Schnickschnack und Firlefanz auf dem Teller. Die kalte Abteilung hält eine Reihe von

Salaten und Fleischplättli bereit (10.50 bis 21.–). Mit Gemüseteller mit Röstikroketten (19.–), Früchte-Curry im Reising (17.–), frittierten Champignons mit Reis oder Pommes frites (20.–) und anderem Fleischfreiem haben auch Vegetarier eine Auswahl. Die Hauptkarte enthält einen Linden-Toast mit Schweinschnitzel, Curry und Früchten (16.50), Pouletgeschnetztes

«Casimir» an Currysauce mit Reis und Früchten (25.–) oder Kalbs-Cordon-bleu mit Gemüse und Pommes frites (32.–). Daneben gibt es eine saisonal wechselnde Spezialkarte. Derzeit steht sie noch im Zeichen der Wildzeit, andere Themen unter dem Jahr sind Rösti-Wochen, Thurgauer Wochen, Spargelwochen oder Fischwochen.

Sorgfältige Weinauswahl

Wir begannen mit einem üppigen, reichhaltigen grünen Salat (6.80), erfreuten uns an schmackhaftem Wildsau-Rohschinken mit frischen Feigen (13.–) und schritten dann zum Hauptakt, dem Entrecôte von der Grillkarte (200 g, 28.–). Saucen und Beilagen werden separat angeboten; die Pfeffersauce (mit Nachschub im Pfännchen auf dem Rechaud,

5.–) hatte Rasse, das Fleisch war, ja, wie man es gerne hat (und wie man es bestellt hat). Die sorgfältige Weinkarte mit Erläuterungen bietet einen schönen Querschnitt. Der Iselisberger Barrique (38.–) war erfreulich kräftig.

Unser Eindruck: Die «Linde» ist ein Ort stimmiger Einkehr. Schöne Dorfrestaurant-Ambiance, unaufgeregte, sorgfältige Küche. Humane Preise.

Beda Hanimann

Linde, Wängi

Peter und Margrit Giger-Keller
Lommiserstr. 1, 9545 Wängi
Tel. 052 378 12 15
www.linde-waengi.ch

Öffnungszeiten: So ab 19 Uhr und Mo geschlossen

Karte: Mittagsmenüs 16.– bis 36.–, A-la-carte-Hauptgerichte 15.– bis 32.–, Grilladen 21.– bis 32.– (ohne Beilagen)

