

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

Ich möchte Ihnen in unserem Hause ein besonderes Genusserlebnis bieten. Die von uns verarbeiteten Lebensmittel sind von aller höchster Qualität, wenn immer möglich marktfresh, saisonal und regional. Unsere Lebensmittel beziehen wir von regionalen Lieferanten und Partnern, mit denen wir auch eine persönliche Beziehung pflegen.

Es ist mir ein grosses Anliegen, dass die Speisen in unserem Betrieb stets frisch und hausgemacht sind. So wird etwa unsere Bratensauce stundenlang geröstet, gekocht und gepflegt, bis ohne Beigabe von Geschmacksverstärkern oder anderen Hilfsmittel ein schmackhaftes Produkt entsteht. Aufgrund dieser Philosophie wissen wir ganz genau, welche Zutaten in unseren Gerichten verarbeitet sind!

Sollten Sie Allergien oder Intoleranzen gegen gewisse Lebensmittel haben, beraten wir Sie sehr gerne, um Ihnen das optimale Genusserlebnis zu Garantieren.

Guten Appetit!

Christian Tobler



SOMMER

Zum Apéro

HAUSAPÉRO 12.50

Graham's Blend No. 5 White Portwein
mit Tonic gespritzt

LINDE HUGO 12.50

Holunderblütensirup mit Jean Georges
und Pfefferminzblatt

*Roggwifer Bier
«Haus-Braui»*

HELL 4.50

Prickelndes helles Bier mit feiner,
hopfiger Note

GOLD 4.50

Bernsteinfarbenes Spezialbier mit
tollen Malzaromen

DUNKEL 4.50

Dunkles Spezialbier mit vollen Röst-
aromen (das Lieblingsbier des Chefs!)

IPA 6.50

Feines India Pale Ale, blumig gehopft
mit Chinook und Citra

DIE LINDE UND DAS BIER

Dem Bier wird in unserem Restaurant eine besondere Bedeutung zugeschrieben. Nicht nur wegen der «huusbraui», sondern weil ich als gelernter Brauer dem Bier verfallen bin. Wir bemühen uns, die Bierkultur zu pflegen und diese vielleicht gar ein bisschen neu zu erfinden. So darf Bier auch einmal der Begleiter zu einem guten Essen sein, wie wir es an unseren «Bier und so ...» -Veranstaltungen regelmässig zelebrieren. In unserem Keller lagert auch jederzeit eine aussergewöhnliche Bierspezialität, mit welcher wir Sie gerne überraschen.



LINDE MENÜ

CHEF SALAT

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen und allem, was der Garten zu bieten hat. Mit Ihrem Lieblings- Dressing: Balsamico-Honig- oder Haussauce

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte gratiniert mit feiner Buttermischung, serviert im Kupfer-Pfännli mit einer feinen Gemüse garnitur und Pommes

MINI DESSERT

Unser Service Team präsentiert unsere Dessertkreationen am Tisch

Menüpreis 49.90



A LA CARTE

*Unsere
Spezialitäten*

RINDSTARTAR KLASSISCH 30.00

Von Hand geschnittenes Rindfleisch
mit Essiggurken, Zwiebeln, frischen
Kräutern und einem Schuss Cognac

Vorspeise
22.00

ENTRECÔTE 39.00
CAFÉ DE PARIS 200 G

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte
gratinert mit einer delikaten
Buttermischung, serviert im Kupfer-
Pfännli mit einer feinen
Gemüse garnitur und Pommes

45.00
300 G

BRAUER CORDON BLEU 34.00

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit
saftigem Schinken und «huus-braui»
Bierkäse, serviert mit Pommes und
buntem Gemüse

Klein
28.00



Kalte Vorspeisen

CHEF SALAT 10.00

Bunter Blattsalat mit Kernen, Sprossen und allem, was der Garten zu bieten hat. Mit Ihrem Lieblingsdressing: Balsamico-Honigdressing oder Haussauce

GEMISCHTER SALAT 11.00

Raffinierte Salatvariation garniert mit bunten Blattsalaten, Sprossen und Kernen. Mit Ihrem Lieblingsdressing: Balsamico-Honigdressing oder Haussauce

MANGOSALAT MIT BURRATA 14.00

Köstliches Burratina auf Mangosalat an Chili-Ingwer-Minzvinaigrette und Erdnusscrumble

MANGOSALAT MIT PULPO 16.00

Sautierter Pulpo auf Mangosalat an Chili-Ingwer-Minzvinaigrette und Erdnusscrumble

Warme Vorspeisen

ZANDER KNUSPERLI 17.00
120 G

Hausgemachte Zander Knusperli mit feiner Chili Mayo, passt hervorragend als Vorspeise oder zum Apéro

LINDE KNOBLAUCHBROT 6.00

Knusprige Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

Suppen

CURRYSUPPE LINDE 10.00

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch



Mit Fleisch

KALBSBÄGGLI 42.00

Gebackenes Kalbbäggli mit Sellerie-Kartoffelpüree und Urkarotten

POULET SALTIMBOCCA 36.00

Zartes Pouletbrüstli mit Salbei und Rohschinken auf Parmesan-Gnocchi und Gemüse

SCHWEINSSTEAK 29.00
K 25.00

Schweinssteak an Balsamicomarinade und Zwiebelmarmelade auf mediterranem Weissweinrisotto

Vegetarisch

RANDENGNOCCHI 28.00
K 24.00

Hausgemachte Gnocchi mit Randen serviert auf Babyspinat mit Burrata und Haselnussbutter

MEDITERRANES RISOTTO 28.00
K 24.00

Weissweinrisotto mit gedörrten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Fisch

GEBRATENER ZANDER 48.00

Glasig gebratenes Zanderfilet auf Randengnocchi und Babyspinat

GLÜXSHRIMPS 42.00

Riesen Crevetten auf Weissweinrisotto mit gedörrten Tomaten, Rucola und Pinienkernen 38.00



Fitnessstellen

Bunt gemischte Salate mit
Blattsalaten, Kernen und
Sprossen an unserer feinen
„huus-sauce“

POULET KNUSPERLI 28.00

im Pankomantel knusprig
gebraten mit feiner Chili Mayo

HACKTÄTSCHLI 32.00

Hausgemachte Rindshacktätschli in
knusprigem Pankomantel

ZANDER KNUSPERLI 38.00

in leichter Panade gebacken mit feiner
Chili Mayo

WURST-KÄSE-SALAT 19.50

Feiner Wurstsalat mit «huus-braui»
Bierkäse

SIEDFLEISCH SALAT 21.50

Sanft gegartes Siedfleisch hauchdünn
aufgeschnitten und mit Kürbiskernöl
mariniert



DESSERT

Hein aber fein

MINI DESSERT

5.50

Unser Service Team präsentiert
unsere Dessertkreationen am Tisch

Glace und Sorbet

VANILLE GLACE

7.00

Feines Glace ohne Zusatzstoffe
und künstlichen Aromen!

HIMBEER-JOGHURT GLACE

7.00

Leichtes Himbeerglace,
der perfekte Abschluss.

SAUERRAHM GLACE

7.00

Leichtes Sauerrahmglace extra luftig
und besonders cremig

ZWETSCHGEN SORBET

7.00

Hergestellt aus extra reifen
Thurgauer Zwetschgen.

mit Schuss
12.00

«EEWIGI LIEBI»

12.00

Feines Sauerrahmglace mit warmen
Waldbeeren, knusprigen Cantuccini
und karamelisierter Eiweisshaube

AFFOGATO AL CAFFÈ

10.00

Cremiges Vanille Glace mit einem
heissen Espresso



Informationen

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz / Irland
SCHWEIN	Schweiz
WILD	Schweiz
KALB	Schweiz
POULET	Schweiz
ZANDER	Schweiz / Estland
LACHS	Schottland
GLÜXS SHRIMPS	Vietnam

GlückShrimps sind ein ökologisch erzeugtes Premium Produkt aus einer traditionellen Aufzuchtsmethode für Black Tiger Crevetten in integrierten Mangrovenwäldern

Unsere Brotwaren werden ausschliesslich in der Schweiz hergestellt

PREISE

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

MITGLIED



PARTNERBETRIEB

**huus
brau**
SPEZIALITÄTEN BIERE



Linde Roggwil
St.Gallerstrasse 46
CH-9325 Roggwil
Tel. +71 455 12 04
info@linde-roggwil.ch
www.linde-roggwil.ch