

Menuvorschläge für Ihren Anlass



Gasthof Linde, 4812 Mühlethal
Seit 1949 in Familienbesitz

Bernadette Kuhn Orlando
Matteo Orlando

Telefon 062 751'10'37
Telefax 062 752'23'46

Unsere Menus

Menu 1

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweinsrahmschnitzel
Gemüse, Nudeln und
Pommes Frites auf Tische
Fr. 41.00

Menu 2

Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Kalbsgeschnetzeltes
Zürcherart, Rösti
Fr. 40.00

Menu 3 (ab 10 Personen)

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweins- und Kalbsbraten
Gemüse, Nudeln und
Croquettes auf Tische
Fr. 40.00

Menu 4

Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Saltimbocca Romana
(Schweinsnierstück)
Weissweinrisotto
Fr. 39.00

Menu 5

Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Schweinspiccata Milanese
Tomatenpenne
Fr. 39.00

Menu 6

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweinssteak mit Pilzsauce
Gemüse, Nudeln
Rindsfiletspitzen Cognacsauce
Spätzli
Fr. 55.00

Menu 7

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Lindensteak mit Sauce
Mexicaine (Rindshuft)
Gemüse, Pommes Frites
Fr. 48.00

Menu 8

Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Rindsfiletwürfel mit
Pommerysenfsauce
Quarkspätzli
Fr. 48.00

Menu 9

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Kalbssteak mit Morchelsauce
Gemüse, Nudeln
Rindsfilet Pfeffersauce
Gemüse, Pommes Frites
Fr. 64.00

Menu 11 (ab 10 Personen)

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Gemüse, Pommes Frites
CH-Pouletpiccata
Risotto mit Mascarpone
Fr. 56.00

Menu 14

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweinsfilet Kräuterrahmsauce
Kalbsfilet Morchelsauce
Gemüse, Nudeln
Rindsfilet Sauce Béarnaise
Gemüse, Croquettes
Fr. 64.00

Menu 16 (ab 10 Personen)

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Aargauerbraten, Portweinjus
Gemüse, Spätzli
Roastbeef Sauce Béarnaise
Gemüse, Pommes Frites
Fr. 53.00

Menu 10

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweinsfilet mit Pilzsauce
Gemüse, Nudeln
Rindsfilet mit Kräuterbutter
Gemüse, Croquettes
Fr. 58.00

Menu 12

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Kalbsrahmschnitzel
Gemüse, Nudeln
Wienerschnitzel
Gemüse, Pommes Frites
Fr. 52.00

Menu 15 (ab 10 Personen)

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
CH-Pouletbrust mit
Steinpilzen gefüllt,
Kräuterrahmsauce,
Gemüse, Reis
Schweinscarrébraten
Calvadossauce
Gemüse, Croquettes
Fr. 49.00

Menu 17

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Involtini (gefüllte Kalbsröllchen
mit Mozzarella und Salbei)
Safranrisotto
Rindsfilet Echalottenjus
Gemüse, Croquettes
Fr. 60.00

Menu 18 (ab 10 Personen)

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweinsfilet Morchelsauce
Gemüse, Rösti-Sticks
Kalbscarrébraten
Orangensauce
Gemüse, Nudeln
Fr. 61.00

Menu 20

Lachstartar mit Toast und
Butter
Saisocrèmesuppe
Gemischter Salat
Schweinsfilet mit
Calavadossauce
Gemüse, Nudeln
Fr. 60.00

Menu 22

Rohschinken mit Melone
Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
CH-Pouletbrust gefüllt mit
Cantadou, im Speckmantel,
Kräuterjus,
Gemüse, Reis
Fr. 51.00

Menu 19

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Forellenfilets Champagner-
sauce, Gemüsereis
Kalbssteak Morchelsauce
Gemüse, Nudeln
Fr. 61.00

Menu 21

Anitpastiteller
Gemischter Salat
Tortelloni alla Panna
„Involtini“ (gerollte Kalbsschnitzel
gefüllt mit Mozzarella),
Tomatensauce, Risotto
Fr. 58.00

Preiszuschlag

für Crèmesuppe statt Bouillon
Fr. 3.00
für gemischten statt grünem
Salat Fr. 2.00

Desserts

| | |
|---|----------|
| Fruchtsalat mit Glacé klein | Fr. 7.50 |
| Gebrannte Crème mit Vanilleglacé | Fr. 8.00 |
| Mousse au Chocolat | Fr. 8.50 |
| Kleine Meringues Glacé | Fr. 7.00 |
| Hausgemachte Vacherin-Torte (pro Pers.) | Fr. 8.50 |

Oder verlangen Sie unsere Dessertkarte für individuelle Wünsche!