



GASTHOF LINDE

Mühlethal

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

Freuen Sie sich auf unsere Linden-Klassiker und Hausspezialitäten,
welche täglich von unserem Küchenteam frisch und saisonal zubereitet werden.

Geniessen Sie dazu unsere ausgesuchten Weinperlen von nah und fern.
Gerne berät Sie, Ronny passend zum gewählten Gericht mit Wein oder einem erfrischenden
Getränk. Unser gesamtes Service-Team begleitet Sie aufmerksam und steht Ihnen bei
kulinarischen Fragen oder besonderen Wünschen jederzeit herzlich zur Seite.

Haben Sie bereits unseren Linden-Shop im Eingangsbereich entdeckt?
Dort finden Sie feine Spezialitäten für zuhause oder als Geschenk.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Genuss!

Ihre Gastgeber mit Leidenschaft

Maurin Lustenberger

Ronny Bialy- Restaurantleiter
& das gesamte Linden-Team

LINDEN MENUS

CHÂTEAU BRIAND

AB ZWEI PERSONEN, IN 2 GÄNGEN

Menusalat

Château Briand

Nüdeli | Kroketten | Gemüse | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce

65 pro Person



STROGI

Menusalat

Bouillon mit Flädli

Stroganoff vom Rindsfilet
Butter Nüdeli | Peperoni | Gurke

45

RAHMSCHNITZELI

Menusalat

Bouillon mit Flädli

Rahmschnitzel vom Schwein
Butter Nüdeli | Gemüse

45

FORELLE

Menusalat

Saisonale Tagessuppe

Forellenfilet
Reis | Zitronensauce

41

ZUM START

VORSPEISEN

Weinbergschnecken 17.50
6 Stück | Kräuterbutter

Zweierlei Hummus mit 13.00
gebratenem Gemüsesalat

SUPPEN

Bouillon Natur 6.00

Bouillon 7.00
mit hausgemachten Flädli

Saisonale Suppe

PLÄTTLI

Linden Aperio-Plättli 19.00

SALATE

Grüner Salat 8.50

Gemischter Salat 10.50

Menu Salat 6.50

Salatteller gross 21.00

Wurstsalat einfach 14.00

Wurstsalat mit diversen Salaten 21.00

Wurst-Käsesalat klein mit diversen Salaten 18.00

Wurst-Käsesalat gross mit diversen Salaten 22.00

TATAR

Tatar vom Rind mit Toast - klein 19.50

Tatar vom Rind mit Toast 36.00

Gerne servieren wir dazu
Whisky oder Cognac +3

KLASSIKER

HAUSSPEZIALITÄTEN

Hausgemachter Hackbraten 29.50
Spätzli | Pilzrahmsauce

Lindensteak auf dem Holzbrett 31.00
Kräuterbutter | Kroketten-Garnitur

Flambi Spiess am Tisch flambiert 43.00
Schweinsfilet | Früchtespiess
Pommes | Gemüse | Pfeffersauce

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 38.00
Butter-Rösti

Forellenfilet gebraten 33.00
Reis | Gemüse | Zitronensauce

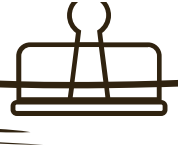
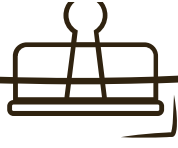
VEGETARISCH

Sellerie Cordon Bleu 24.80
Raclettekäse | Gemüse | Pommes

Gemüserösti 24.00
Raclettekäse | Spiegelei

Gemüseteller | Spiegelei 22.00

Veganes Curry 28.00
Basmatireis | Tofu | Gemüse



GENUSS FÜR ZUHAUSE AUS UNSEREM SHOP

Huusdressing 5dl 7.50

Chrüüterbutter 500g 18.00

Take Away mit 2.6% Mehrwertsteuer

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

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

VOM RIND

Lindensteak-Huft	29.80
Rindsfilet	39.00
Filetstreifen	32.00
LUMA Rindsfilet old cow - dry aged	48.50

VOM POULET

Maispoularde-Brust	21.50
1/2 Poulet im Körbli (20 min)	21.80

EINE SAUCE ZUR WAHL

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

Jede weitere Sauce können Sie für CHF 3 geniessen.

VOM SCHWEIN

Bauernbratwurst	14.80
Schnitzel Paniert	18.80
Rahmschnitzel	22.00
Steak vom Nierstück	28.00
Cordon-Bleu	27.00

VOM KALB

Wienerschnitzel	30.80
Rahmschnitzel	33.80

BEILAGEN

Kroketten	5.50
Pommes Frites	5.50
Hausgemachte Spätzli	6.00
Butter-Nüdeli	5.50
Reis	5.50
Butter-Rösti	6.50
Gemüse 4 Sorten	8.50
Beilagen Salat	8.50
Fitness Teller	10.50

DEKLARATIONEN LEBENSMITTEL

Rindfleisch: Schweiz

Rindsfilet: Australien | Argentinien

LUMA Rindsfilet: Spanien

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Lamm: Schweiz

Poulet: Schweiz

Maispoularde: Frankreich

Ente: Frankreich

Forelle/Zander: Schweiz

Schnecken: Frankreich

Eier: Eggen, Oftringen, Schweiz

Brot: Leutwyler, Zofingen, Schweiz | Hiestand, Dagmersellen, Schweiz & Österreich

Gipfeli & Toastbrot: Hiestand, Dagmersellen, Schweiz & Österreich | Fredys, Baden, Schweiz