Linde

Fine bistro · wine room

AUS UNSERER KÜCHE

ENTDECKEN • SCHMECKEN • BEGEISTERN



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	16.00
Junger Feldsalat mit Speck, Ei und Croutons an French Dressing	18.00
Tunatatar auf Avocado mit Ingwer - Limetten Sauce	29.00
Carpaccio vom Rind mit 'Belper Knolle' aromatisches Olivenöl und Salzflocken	28.00
Tatar vom Rind mit Cognac, Toast und Butter	28.00 | 38.00
Symphonie von der Entenleber gefüllte Entenleber-Terrinen mit Tomaten-Confit, gebratene Entenleber auf Pistazien-Financier mit Sauerkirschen, lauwarme Brioche und Aprikosensorbet	32.00
Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli mit Salbeibutter	28.00

SUPPEN

Hummersuppe mit ihrem Ragout gratiniert und Hummer-Eis	32.00
Weinschaumsuppe mit Blätterteighaube	18.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



FLEISCHGERICHTE

Gegrilltes Rindsfilet
Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter,
Gratin-Kartoffeln und Gemüse vom Markt — 62.00

Entrecôte ‘Café De Paris’ Im Pfännli
Pommes Allumettes und Gemüse vom Markt — 58.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch
an sämiger Rahmsauce (mit Pernod verfeinert), Champignons und Butterrösti — 48.00

Geschnetzelte Kalbsleber sautiert
mit Kräutern und Butterrösti — 46.00

Sautierte Kalbsnierli ‘Basler Art’
mit Pappardelle — 44.00

Kalbskopf
mit Sauce Vinaigrette oder Weissweinsauce
und Salzkartoffeln — 42.00

Ab zwei Personen

Châteaubriand
mit Sauce Béarnaise,
Gratin-Kartoffeln und Gemüse vom Markt
Pommes Allumettes und Blattspinat — in zwei Gängen / Person — 68.00

Deklaration Rindfleisch und Kalbfleisch | Schweiz
Deklaration Brot und Toast | Schweiz und Europa

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

FISCH UND KRUSTENTIERE

Eglifilets gebraten mit Kräutern, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	46.00
Eglifilets gebacken 'Rosa Tschudi' mit Tartar Sauce und Schnittlauchkartoffeln	46.00
Seezunge gebraten mit Kräutern, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	52.00
Hummerschwanz gebraten auf Trüffel-Linguine und Hummerschaum	34.00 | 56.00

Deklaration Fisch und Krustentiere – Schweiz | Estland | Frankreich | Holland | Island | USA

PASTA 'GENTILE'

Paccheri mit Cherry-Tomaten und Basilikum	28.00
Spaghetti all'amatriciana mit Guanciale	32.00
Tagliatelle mit Hummerragout	42.00

VEGETARISCH

Trüffelrisotto mit frischen Pilzen und weissem "Alba" Trüffel	48.00

Wir stellen Ihnen ein individuelles Menu zusammen oder Sie suchen selbst aus, alle Beilagen sind beliebig kombinierbar, wir beraten Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

SÜSS UND HAUSGEMACHT

Apfelchüechli und Maronimousse Rotweinzwetschgen und Vanilleglace mit Rahm	24.00
Caramelköpfli mit Rahm	16.00
‘Tarte Tatin’ mit Vanilleglace | Süsswein vom Rumi	18.00 | 24.00
Apfelchüechli mit Vanilleglace	18.00
Tobleronemousse mit Rahm	16.00

ERFRISCHEND UND HAUSGEMACHT

Unsere Sorbets

Apfel, Aprikosen, Basilikum, Heidelbeeren Limetten, Schokoladen und Zwetschgen	pro Kugel Rahm	6.00 2.00

Unsere Glacen

Caramel, Erdbeer, Sauerrahm, Schokoladen	pro Kugel Rahm	6.00 2.00

AUSERWÄHLTER KÄSE

Eine wunderbare Auswahl von wohlschmeckendem Käse Eschalotten-Portwein Confit und Früchtebrot	26.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.