



GASTHOF LINDE

Mühlethal

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

„Kochen ist eine Leidenschaft, die den Gaumen verführt und die Seele nährt.“

Geniessen Sie bei uns herzliche Gastfreundschaft und traditionelle, regionale Küche.

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

Geniessen Sie dazu unsere ausgesuchten Weinperlen aus nah und fern. Gerne berät Sie auch Ronny passend zum gewählten Gericht mit Wein oder einem erfrischenden Getränk.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Genuss!

Ihre Gastgeber mit Leidenschaft

Maurin Lustenberger
Ronny Bialy, Restaurantleiter
& das gesamte Linde-Team

LINDEN MENUS

FLEISCH

Menusalat

Bouillon mit Flädli

Stroganoff vom Rind

Butter Nüdeli | Peperoni

43

FISCH

Menusalat

Saisonale Tagessuppe

Forellenfilet

Reis | Zitronensauce

39

VEGI

Menusalat

Saisonale Tagessuppe

Sellerie Cordon Bleu

Raclettekäse | Gemüse |

Pommes

39

LINDEN HIT

Menusalat

Bouillon mit Flädli

Hackbraten

Spätzli | Pilzrahmsauce

35.50



Weinempfehlung

Weisswein: Chasselas Neuenburg 6.30

Rotwein: Bolgheri Rosso Bell' Aja 9.50

ZUM START

SALATE

Menu Salat	6.00
Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50

VORSPEISEN

Weinbergschnecken 6 Stück Kräuterbutter	14.00
Zweierlei Hummus mit gebratenem Gemüsesalat	13.00
Tatar vom Rind	19.50

SUPPE

Bouillon Natur	5.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Saisonale Tagessuppe	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

PLÄTTLI

Linden Plättli Fleisch Käse Garnitur	18.00
Bauernspeck - geschnitten	14.00
Bündnerteller	19.50

SANDWICH

Linden Sandwich Schinken Salami Käse	6.50
---	------

KALTE SPEISEN

Salatteller gross	18.00
Wurstsalat einfach	12.00
Wurstsalat mit diversen Salaten	17.00
Wurst- Käsesalat klein mit diversen Salaten	16.00
Wurst- Käsesalat gross mit diversen Salaten	19.50
Thon Salat einfach	11.00
Thon Salat mit diversen Salaten	16.00
Tatar vom Rind klein	19.50
Tatar vom Rind gross	36.00

KLASSIKER

HAUSSPEZIALITÄTEN

Hackbraten Spätzli Pilzrahmsauce	29.00
Lindensteak auf dem Holzbrett Kroquettes Kräuterbutter	31.00
Flambi Spiess am Tisch flambiert Schweinefilet Früchtespiess Pommes Gemüse	43.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	36.80
Forellenfilet Reis Gemüse Zitronensauce	30.80

VEGETARISCH

Sellerie Cordon Bleu Raclettekäse Gemüse Pommes	22.80
Rösti Gemüse Raclettekäse Ei	22.00
Gemüseteller Spiegelei	22.00
Veganes Curry Reis Tofu Gemüse	28.00

AB ZWEI PERSONEN, IN 2 GÄNGEN

Menusalat

Château Briand

Nüdeli | Kroquettes | Gemüse | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce

65 pro Person

Bei Allergien / Unverträglichkeiten geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

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

VOM RIND

Lindensteak-Huft	29.80
Rindsfilet	39.00
Filetspitzen	32.00
Rindspailard	34.00

VOM SCHWEIN

Bauernbratwurst	13.80
Schnitzel Paniert	18.80
Rahmschnitzel	22.00
Steak	28.80
Cordon-Bleu	27.00

BEILAGEN

Kroquettes	5.50
Pommes	5.50
Hausgemachte Spätzli	6.00
Butter Nüdeli	5.50
Reis	5.50
Rösti	6.50
Gemüse 4 Sorten	8.50
Beilagen Salat	6.00
Fitness Teller	9.50

VOM KALB

Wienerschnitzel	30.80
Rahmschnitzel	33.80
Cordon-Bleu	37.80

VOM POULET

Pouletbrust paniert gefüllt mit Kräuterfrischkäse	24.50
1/2 Poulet im Körbli (20 min)	18.80

EINE SAUCE ZUR WAHL

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

Jede weitere Sauce können Sie für CHF 3 geniessen.

DEKLARATIONEN LEBENSMITTEL

Rindfleisch: Schweiz

Rindsfilet: Australien | Argentinien

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Forelle: Schweiz

Schnecken: Frankreich

Brot: Mathys, Schöftland, Schweiz | Hiestand, Dagmersellen, Schweiz & Österreich

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