

# Linde

## Heiden



<u>Suppen</u>	norma	klein		normal	klein
Tagessuppe	8.50	6.00	Hackbraten an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelpüree & Ratatouille	29.50	
Selleriecremesuppe mit gebratenen Kalbsmilken	14.00	11.00	Paniertes Schweineschnitzel	26.00	22.00
Vegane Zitronengrassuppe	9.50	7.00	Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes & Gemüse	36.00	32.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	10.00	7.50	Kalbsleberli mit Kräutern, Zwiebeln & Knoblauch gebraten, dazu Rösti	36.50	32.50
<u>Salate &amp; Vorspeisen</u>			„Steak au poivre“ Rindsfilet im Pfeffer gebraten mit Lauchrisotto	54.50	50.50
Gemischter Salat mit Kernen & Croutons	11.00	8.50	<u>För d'Goofe</u>		
Grüner Blattsalat	8.50	6.00	Nüdeli mit Rahmsauce	13.00	
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kalbsmilken	16.50	14.00	Schweins-Schni-Po mit Kätschöp	14.00	
Rindstatar (100g) mit kleinem Salatbouquet & Toast	22.50		Kalbs-Schni-Po mit Kätschöp	18.00	
Rindstatar (180g) mit kleinem Salatbouquet & Toast	31.50		Herdepfelstock mit Seeli ond Rübli	13.00	
+ mit Pommes frites	+5.00		<u>Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten &amp;:</u>		
<u>Vegetarisch &amp; Vegan</u>			Hausgemachten Quinoa Schnitzel	25.50	
Veganes Kronen-Curry mit roten Linsen, Ingwer, Kokosmilch, Gemüse	23.00	19.00	Frühlingsrollen	22.00	
Lauchrisotto mit gebratenen Pilzen	24.00	20.00	Zanderknusperli	28.50	
Pasta Invernale Bandnudeln mit Wurzelgemüse, Pilzen & Rahm	25.50	21.50	Zanderfilet aus dem Lago Maggiore	38.50	
<u>Hauptspeisen</u>			Schweins Cordon-bleu	28.00	
Fisch			Appenzeller Kalbs Cordon-bleu	40.50	
Duett vom Zander aus dem Lago Maggiore mit Riesencrevetten aus St. Margrethen mit Kartoffelpüree & Ratatouille	44.50	40.50	Schweinsschnitzel	26.00	
Zanderknusperli mit Sauce tatare	28.50	24.50	Kalbsschnitzel	36.00	
Fleisch			Rindsfiletsteak	54.50	
Appenzeller Kalbs Cordon-bleu mit Mostbröckli & Appenzellerkäse gefüllt dazu Pommes frites & Saisongemüse	40.50		<u>Desserts &amp; Coupes</u>		
			Appenzeller Biberousse mit Schlagrahm	9.50	
			Maroni Panna Cotta mit Orangenfilet	9.50	
			Baumnuusstange vom Hecht, Wolfhalden	3.00	
			mit einer Kugel Vanilleglace und 10cl „tobias sweet“	7.00	16.00
			Coupe Ewige Liebe	11.50	
			2 Kugeln Vanilleglace überträufelt mit Ewiger Liebe Sirup & Schlagrahm		
			Coupe Hecht	12.50	
			2 Kugeln Nussgipfelglace & 1 Kugel Stracciatella mit Meringue & Schlagrahm		

Coupe Witzwanderweg Je eine Kugel Erdbeer-, Mango-& Zitronensorbet mit Fruchtsalat & Schlagrahm	12.50
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleglace mit Espresso	8.00
Coupe Colonel 1 Kugel Zitronensorbet mit Vodka	10.50
Glacesorten pro Kugel Mocca, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Nussgipfel, Erdbeere, Mango, Waldbeer, Zitrone	4.00
mit Schlagrahm	+1.00

#### Deklaration

Rind / Kalb / Schwein / Poulet	Schweiz
Zanderknusperli	Zucht Polen
Zanderfilet	Lago Maggiore TI
Riesencrevetten	St. Margrethen SG

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF & inklusive 7.7% MWST.

# Linde Heiden



## Menu

Hotel Linde Heiden  
Poststrasse 11, 9410 Heiden  
info@lindeheiden.ch / www.lindeheiden.ch

