



Herzlich Willkommen in der Linde

Traditionelle Küche mit modernen Noten werden in diesem historischen Haus für Sie zubereitet.
Wir stehen für Persönlichkeit, Regionalität und Saisonalität.

„En Guetä“
wünschen euch

Jana Mösli
Axel Steingruber
Lars Friedel
und das ganze Linden-Team

Zu unseren Lieferanten zählen:

Appenzellerhof Heiden, Anita Spichtig
Bärli Metzg Fam. Niederer Heiden
Delikatessen Fleisch Andre Bühler Heiden
SOLAWI Biohof Seebeli Wienacht-Tobel
Gastro-Blitz, St. Gallen
Transgourmet, Schweiz
Zellweger Comestibles, Staad
Käserei Jumi, Boll
Pastamanufaktur Bon Pastaio, Freienbach
Rank's Forellenzucht, Oberegg
Gemüsezentrale Tägerwilen

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	CHF	9.50
Randensuppe <i>VG</i> Apfel Baumnüsse	CHF	12.50
Hühnerkraftbrühe Brunnenkresse-Crêpe	CHF	14.50

Zu Beginn

grüner Blattsalat <i>VG</i> Kernen Kresse eingelegtes Gemüse	CHF	10.50
Gebeitzer Rehrücken gepickelte Champignons Sellerie	CHF	23.50
Chicoreesalat <i>V</i> Orangen Ziegenkäsepralinen	CHF	16.50

Deklaration

<i>Fleisch</i>	Schweiz
<i>Brot und Backwaren</i>	Schweiz
<i>Rehrücken</i>	AUT

V = vegetarisch | *VG* = vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
informieren wir Sie sehr gern.

Unsere Spezialitäten in drei Gängen

Chicoreesalat *V*
Orangen | Ziegenkäsepralinen

Schweinsfilet im Speckmantel
Selleriestampf | Rahmsauce | Lauch

Appenzeller Biberli-tiramisu
Früchte | Kakao

62.- CHF

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
informieren wir Sie sehr gern.

Spezialitäten	gross	klein
Rindsentrecote Röstikroketten Cafe de Paris Gemüse	CHF 49.50	44.50
Schweinsfilet im Speckmantel Selleriestampf Rahmsauce Lauch	CHF 36.50	32.50
Zanderfilet Kräuterespuma Birnenrisotto Randen	CHF 38.50	34.50
Randenravioli <i>V</i> Ziegenkäse Cima di Rappa Baumnuss	CHF 29.50	25.50
Pilzrisotto <i>V</i> Kräuterespuma Randen Lauch	CHF 27.50	24.50

Deklaration

Kalb/Rind Schweiz

Schwein Schweiz

Fisch EU

V = vegetarisch | *VG* = vegan

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine Vegane alternative

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren wir Sie sehr gern.

Klassiker	gross	klein
Kalbsleberli <i>Zwiebeln Knoblauch Kräuterbutter Rösti</i>	CHF 39.50	34.50
Appenzeller Kalbs Cordon-bleu <i>Mostbröckli Appenzellerkäse Pommes Frites Gemüse</i>	CHF 47.50	-
«Linde» Hackbraten <i>Käsefüllung Kartoffelstock Gemüse</i>	CHF 29.50	-
Zürcher Geschnetzeltes <i>Rahmsauce Zwiebeln Pilze Rösti</i>	CHF 46.50	39.50
Wirz Cordon-bleu <i>V</i> <i>Käse Pilze Pommes Frites Gemüse</i>	CHF 31.50	26.50
Egliknusperli <i>Sauce Tartar Pommes Frites Gemüse</i>	CHF 31.50	27.50

Deklaration

Kalb/Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Egil	Estland

V = vegetarisch | *VG* = vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
informieren wir Sie sehr gern.

Für die Kinder

Pommes Frites <i>VG</i> oder Kartoffelstock <i>V</i>	CHF 7.50
mit Hacktäschli und Rahmsauce	CHF 14.00
mit paniertem Schweins-Schnitzel	CHF 15.00
mit Gemüse <i>V</i>	CHF 10.00

Deklaration

Fleisch *Schweiz*

V = vegetarisch | *VG* = vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
informieren wir Sie sehr gern.

Desserts

Trilogie von der Milch <i>Kuchen Joghurtglace Kondensmilch </i>	CHF 15.50	
Appenzeller Biberli-tiramisu <i>Früchte Kakao</i>	CHF 12.50	
Vermicelles <i>Vanilleglace Meringues Rahm wahlweise mit oder ohne Kirsch</i>	CHF 13.50	
Hausgemachte Glace und Sorbets <i>Fragen Sie die Servicemitarbeiter nach den heutigen Aromen mit Rahm</i>	CHF 4.50	pro Kugel
	CHF + 2.00	

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
informieren wir Sie sehr gern.