HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

Ich möchte Ihnen in unserem Hause ein besonderes Genuss-Erlebnis bieten. Unsere verarbeiteten Lebensmittel sind von aller höchster Qualität, wann immer möglich marktfrisch, saisonal und regional. Besondere Lebensmittel beziehen wir von regionalen Lieferanten und Partnern, mit denen wir auch eine persönliche Beziehung pflegen.

Es ist mir ein grosses Anliegen, dass die Lebensmittel in unserem Betrieb stets frisch und hausgemacht sind. Unsere Bratensauce wird stundenlang geröstet, gekocht und gepflegt, sodass ein schmackhaftes Produkt ohne Hilfsmittel, wie Geschmacksverstärker und ähnliches, entsteht. Aus diesem Grund wissen wir ganz genau, was in unseren Gerichten verarbeitet ist!

Sollten Sie Allergien oder Intoleranzen gegen gewisse Inhaltsstoffe haben, beraten wir Sie sehr gerne, um Ihnen ein möglichst grosses Genuss-Erlebnis bieten zu können.

Guten Appetit!

Christian Tobler

SOMMER

Zum Apéro

HAUSAPÉRO 12.50

Sarti Rosa aufgefüllt mit Jean Georges und einem Schuss Mineralwasser

LINDE HUGO 12.50

Feiner Holunderblütensirup mit Jean Georges und Pfefferminzblatt

Huus-Braui Bier

HELL 4.50

Prickelndes helles Bier mit feiner, hopfiger Note

GOLD 4.50

Bernsteinfarbiges Spezialbier mit tollen Malzaromen

DUNKEL 4.50

Dunkles Spezialbier mit vollen Röstaromen (das der Chef am liebsten trinkt)

IPA 6.50

Feines Indian Pale Ale, blumig gehopft mit Chinoock und Citra

DIE LINDE UND DAS BIER

Dem Bier wird in unserem Restaurant eine besondere Bedeutung zugeschrieben. Nicht nur wegen der «huusbraui», sondern weil ich als gelernter Brauer dem Bier verfallen bin. Wir bemühen uns, die Bierkultur zu pflegen und vielleicht auch ein bisschen neu zu erfinden. Denn Bier darf auch mal der Begleiter zu einem guten Essen sein, wie wir es an unseren «Bier und so ...» Veranstaltungen regelmässig anbieten. Wir haben auch immer eine aussergewöhnliche Bierspezialität im Keller und beraten Sie sehr gerne.

A LA CARTE

Kalte Vorspeisen

RINDSTARTAR KLASSISCH
22.00
Hauptgang
30.00

Von Hand geschnittenes Rindfleisch
mit Essiggurken, Schalotten, frischen
Kräutern und einem Schuss Cognac

CHEF SALAT
10.00

Bunter Blattsalat mit Kernen, Sprossen
und allem, was der Garten zu bieten hat.
Mit Ihrem Lieblingsdressing: Balsamico-
Honigdressing oder Haussauce

GEMISCHTER SALAT
12.00

Raffinierte Salatvariation garniert mit bunten
Blattsalaten, Sprossen und Kernen. Mit
Ihrem Lieblingsdressing:
Balsamico-Honigdressing oder Haussauce

SOMMERSALAT
16.50

Tomaten-, Melonensalat mit Rucola, Feta
und Brotchips und Salsa Verde

Warme Vorspeisen

ZANDERKNUSPERLI
17.00
120 G

Hausgemachte Zanderknusperli mit
feiner Chili Mayo. Passt hervorragend
als Vorspeise oder zum Apéro

LINDE KNOBLAUCHBROT
6.00

Knuspriges Baguette mit
rassiger Knoblauchbutter

Suppen

CURRYSUPPE LINDE
10.00

Fruchtig, pikante Currysuppe nach
Art des Hauses, verfeinert mit
Kokosnussmilch

Fleisch

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

40.00
200 G

47.00
300 G

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte gratiniert mit einer delikaten Buttermischung, serviert im Kupfer-Pfännli mit einer feinen Gemüsegarnitur und Pommes

BRAUER CORDON BLEU

34.00
K 28.00

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit saftigem Schinken und «huus-braui» Bierkäse, serviert mit Pommes und buntem Gemüse

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

37.00
K 33.00

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit knuspriger Rösti

Fisch

GEBRATENER ZANDER

48.00

Glasig geratener Zander mit Gnocchi und Grillgemüse an weissem Tomatenschaum

GLÜX SHRIMPS

46.00
K42.00

Sautierte Black Tiger Crevetten auf Zitronen-Pistazien Ravioli mit geröstetem Broccoli und Pistazien

Vegetarisch

GNOCCHI MEDITERRAN

28.00
K 24.00

Mit Gnocchi und Grillgemüse an weissem Tomatenschaum und frittiertem Ruccola

RAVIOLI ZITRONE PISTAZIE

30.00
K 24.00

Zitronen-Pistazien Ravioli mit geröstetem Broccoli und Pistazien

Bunt gemischte Salate mit Blattsalaten, Kernen und Sprossen an unserer feinen Haussause

Fitnessteller

POULET KNUSPERLI 28.00

Im Pankomantel knusprig gebraten mit feiner Chili Mayo

ZANDER KNUSPERLI 38.00

In leichter Panade gebacken mit feiner Chili Mayo

WURST-KÄSE-SALAT 22.00

Feiner Wurstsalat mit «huus-braui» Bierkäse

SIEDFLEISCH SALAT 24.00

Sanft gegartes Siedfleisch hauchdünn aufgeschnitten und mit Kürbiskernöl mariniert

DESSERT

Klein aber fein

MINI DESSERT 5.50

Unser Service Team präsentiert
unsere Dessertkreationen am Tisch

Glace und Sorbet

VANILLE GLACE 7.00

Feines Glace ohne Zusatzstoffe
und künstlichen Aromen!

HIMBEER-JOGHURT GLACE 7.00

Leichtes Himbeerglace,
der perfekte Abschluss.

SAUERRAHM GLACE 7.00

Leichtes Sauerrahmglace extra luftig
und besonders cremig

ZWETSCHGEN SORBET 7.00

Hergestellt aus extra reifen
Thugauer Zwetschgen.

mit Schuss
12.00

«EEWIGI LIEBI» 12.00

Feines Sauerrahmglace mit warmen
Waldbeeren, knusprigen Cantuccini
und karamelisierter Eiweisshaube

AFFOGATO AL CAFFÈ 10.00

Cremiges Vanille Glace mit einem
heissen Espresso

Informationen

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz / Irland
SCHWEIN	Schweiz
WILD	Schweiz
KALB	Schweiz
POULET	Schweiz
LAMM	Irland / Australien
ZANDER	Schweiz / Estland
LACHS	Schottland
GLÜS SHRIMPS	Vietnam

GlüxShrimps sind ein ökologisch erzeugtes Premium Produkt aus einer traditionellen Aufzuchtsmethode für Black Tiger Crevetten in integrierten Mangrovenwäldern

Unsere Brotwaren werden ausschliesslich in der Schweiz hergestellt

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

MITGLIED

GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

PARTNERBETRIEB

huus braui
SPEZIALITÄTEN BIERE

PREISE

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Linde Roggwil
St.Gallerstrasse 46
CH-9325 Roggwil
Tel. +71 455 12 04
info@linde-roggwil.ch
www.linde-roggwil.ch