

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 marktfresh, 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 Intoleranz gegen gewisse Inhaltsstoffe haben, beraten wir Sie sehr gerne, um Ihnen ein möglichst grosses Genuss-Erlebnis bieten zu können.

Guten Appetit!

Christian Tobler



WINTER

Zum Apéro

HAUSAPÉRO

12.50

Chai-Zitronensirup aufgefüllt mit Jean Georges

LINDE HUGO

12.50

Feiner Holunderblütensirup mit Jean Georges und Pfefferminzblatt

*Roggwifer Bier
«Huus-Braui»*

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 Chinook 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

CHEF SALAT 10.00

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

RINDSTARTAR KLASSISCH 22.00

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

Hauptgang
30.00

WINTERSALAT 12.50

Feine Wintersalate an Yuzu-Dressing mit Orangenfilets, eingemachten Randen und Quinoa-Pops

Hausgebeizter Lachs 17.50

Hausgebeizter Lachs auf feinen Wintersalaten an Yuzu-Dressing mit Orangenfilets, eingemachten Randen und Quinoa-Pops

Warme Vorspeisen

ZANDERKNUSPERLI 17.00

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

120 G

LINDE KNOBLAUCHBROT 6.00

Knusprige Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

Suppen

CURRYSUPPE LINDE 10.00

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch



Mit Fleisch

ENTRECÔTE
CAFÉ DE PARIS

40.00
200 G

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

47.00
300 G

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

RINDSFILET MEDAILLON

52.00
K 48.00

Rindsfilet an Speckbutter, serviert
mit Pommes und buntem Gemüse

RINDSFILET SPITZEN

46.00
K 42.00

Zarte Rindsfiletwürfel an
Pommerysenfsauce mit
knuspriger Rösti



Vegetarisch

Ravioloni mit Pilzen

28.00

K 24.00

Ravioloni gefüllt mit Pilzen, mit Zitronen-Parmesanschaum und sautierten Pilzen

Süsskartoffel Gnocchi

28.00

K 24.00

Süsskartoffel Gnocchi mit Randen, Burrata und Pistazie

Fisch

GEBRATENER ZANDER

48.00

Glasig gebratenes Zanderfilet auf Ravioloni gefüllt mit Pilzen, mit Zitronen-Parmesanschaum und sautierten Pilzen

Glüx Shrimps

48.00

K 42.00

Sautierte Black Tiger Crevetten auf Süßkartoffelgnocchi mit Randen, Burrata und Pistazie



DESSERT

Hein 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 künstliche Aromen!

HIMBEER-JOGHURT GLACE

7.00

Leichtes Himberglace, 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 karamellisierter Eiweißhaube

AFFOGATO AL CAFFÈ

10.00

Cremiges Vanilleeis mit einem
heißen Espresso



Informationen

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz / Irland
SCHWEIN	Schweiz
WILD	Schweiz
KALB	Schweiz
POULET	Schweiz
ENTE	Frankreich
ZANDER	Schweiz / Estland
LACHS	Schottland
GLÜS SHRIMPS	Vietnam

GlückShrimps sind ein ökologisch erzeugtes Premiumprodukt 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



PARTNERBETRIEB



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