

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

Feiner Ingwerlikör aufgefüllt mit Jean Georges

LINDE HUGO 12.50

Hausgemachter Holunderblütensirup mit Jean Georges und Pfefferminzblatt

Roggwifer Bier «Haus-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 (trinkt der Chef am liebsten)

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 «hausbraui», 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.



LINDE MENÜ

CHEF SALAT

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

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

MINI DESSERT

Unser Service Team präsentiert unsere Dessertkreationen am Tisch

Menüpreis 49.90



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
Hauptgang 30.00

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

Geschmorter Radicchio 16.00

Burratina auf sous vide gegartem Radicchio mit Orangenfilet und Pekannüssen

Warme Vorspeisen

ZANDER-KNUSPERLI 17.00
120 G

Hausgemachte Zander-Knusperli mit feiner Chili-Mayo, passt hervorragend als Vorspeise oder zum Apéro

LINDE KNOBLAUCHBROT 6.00

Knusprige Baguette mit rassisger Knoblauchbutter

Suppen

CURRYSUPPE LINDE 10.00

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch

Markbein mit Kraftbrühe 16.00

Geröstetes Markbein zu Kraftbrühe mit Flädli



Mit Fleisch

ENTRECÔTE 39.00
CAFÉ DE PARIS 200 G

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte
gratiniert mit einer delikaten
Buttermischung, serviert im Kupfer-
Pfännli mit Pommes und buntem
Gemüse 45.00
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

BŒUF BOURGUIGNON 32.00
K 28.00

In Rotwein geschmortes
Rindsragout, garniert mit
Speckchip und Lauchstroh,
serviert mit Spätzli

ZÜRCHER 36.00
GESCHNETZELTES K 32.00

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-
Rahmsauce mit knuspriger Rösti

KALBSKOPFBÄGGLI 42.00

Sanft geschmortes Kalbskopfbäggli
mit Kartoffel-Millefeuille
und buntem Gemüse



Vegetarisch

RISOTTO Milanese 28.00
K 24.00
Feiner Safranrisotto mit Apfelwürfel
und Lauchstroh

CHÄS SPÄTZLI 28.00
K 24.00
Spätzli mit hauseigener
Käsemischung an Knusperzwiebeln
und Schnittlauch

Fisch

CONFIERTER LACHS 48.00
Sanft glasierte Lachstranche auf
Safranrisotto mit Apfelwürfel und
Lauchstroh

Glük Shrimps 46.00
K 42.00
Sautierte Glük Shrimps an feinen
Knoblauch-Chilinüdeln



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 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

Sorbet hergestellt aus extra reifen
Thurgauer 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
ZANDER	Schweiz / Estland
LACHS	Schottland
GLÜX SHRIMPS	Vietnam

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

BROT	Schweiz
	Unser Brot beziehen wir von Romer's Hausbäckerei AG

PREISE

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

MITGLIED



PARTNERBETRIEB



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