HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

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

Es ist mir ein grosses Anliegen, dass die Speisen in unserem Betrieb stets frisch und hausgemacht sind. So wird etwa unsere Bratensauce stundenlang geröstet, gekocht und gepflegt, bis ohne Beigabe von Geschmacksverstärkern oder anderen Hilfsmittel ein schmackhaftes Produkt entsteht. Aufgrund dieser Philosophie wissen wir ganz genau, welche Zutaten in unseren Gerichten verarbeitet sind!

Sollten Sie Allergien oder Intoleranzen gegen gewisse Lebensmittel haben, beraten wir Sie sehr gerne, um Ihnen das optimale Genusserlebnis zu garantieren.

Guten Appetit!

Christian Tobler

HERBST

Zum Apéro

HAUSAPÉRO 12.50

Hausgemachter Bratapfelsirup,
aufgefüllt mit Jean Georges

LINDE HUGO 12.50

Hausgemachter Holunderblütensirup
mit Jean Georges und Pfefferminzblatt

Roggwiler Bier «Huus-Braui»

HELL 4.50

Prickelndes helles Bier mit feiner,
hopfiger Note

GOLD 4.50

Bernsteinfarbenes Spezialbier mit
tollen Malzaromen

DUNKEL 4.50

Dunkles Spezialbier mit vollen Röst-
aromen (das Lieblingsbier des Chefs!)

IPA 6.50

Feines India 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 «huus-braui», sondern weil ich als gelernter Brauer dem Bier verfallen bin. Wir bemühen uns, die Bierkultur zu pflegen und diese vielleicht gar ein bisschen neu zu erfinden. So darf Bier auch einmal der Begleiter zu einem guten Essen sein, wie wir es an unseren «Bier und so ...» -Veranstaltungen regelmässig zelebrieren. In unserem Keller lagert auch jederzeit eine aussergewöhnliche Bierspezialität, mit welcher wir Sie gerne überraschen.

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

HERBSTSALAT — 12.00
Bunte Herbstsalate mit karamellisierten Nüssen, Apfelschnitzen und Trauben an Preiselbeerdressing

REHFILET AUF HERBSTSALAT — 18.00
Bunte Herbstsalate mit sautierten Rehfiletstreifen, karamellisierten Nüssen, Apfelschnitzen und Trauben an Preiselbeerdressing

---

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 rassiger Knoblauchbutter

Suppen

CURRYSUPPE LINDE — 10.00
Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch

WALDPILZSUPPE — 14.00
Cremige Pilzsuppe mit Mini-Serviettenknödel und Petersilien-Zitronenöl

Unsere Spezialitäten

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
K28.00

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

Vegetarisch

KÜRBISRAVIOLI

28.00
K 24.00

Feine Kürbisravioli mit Pastinakencreme, und Kräuter-Baumnusspesto

Fisch

GEBRATENER ZANDER

48.00

Glasig gebratenes Zanderfilet auf Kürbisravioli mit Pastiankencreme, und Kräuter-Baumnusspesto

Thurgauer Wildgerichte

REHBRATWURST 36.00

Thurgauer Rehbratwurst auf Rahmwirsing mit Kürbis-Kartoffelstock und Wildjus

REHPFEFFER JÄGERART 38.00

Hausgebeizter Pfeffer vom Thurgauer Reh an Speck, Champignons und Croûtons, mit Spätzli

REHGESCHNETZELTES 42.00 / K 38.00

Zartes Rehgeschnetzeltes an Dörrobstrahmsauce mit Preiselbeer-Apfel und Spätzli

HERBSTBEILAGEN 10.00

Feines Rotkraut mit glasierten Marroni und Rosenkohl

Vegetarisch

HERBSTTELLER 32.00 / K 28.00

Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Spätzli mit Wildrahmsauce

---

ab 2 Personen Nur auf Vorbestellung!

REHRÜCKEN LINDE 56.00

Rosa gebratener Rehrücken in zwei Gängen serviert:

1. Gang: Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel, Spätzli und Wildrahmsauce.
2. Gang: Rahmwirsing mit Kürbis-Kartoffelstock und Wildjus

DESSERT

Klein aber fein

MINI DESSERT 5.50

Unser Service Team präsentiert
unsere Dessertkreationen am Tisch

Glace und Sorbet

VANILLE GLACE 7.00

Feines Glacé ohne Zusatzstoffe
und künstliche Aromen!

HIMBEER-JOGHURT GLACE 7.00

Leichtes Himmberglacé,
der perfekte Abschluss.

SAUERRAHM GLACE 7.00

Leichtes Sauerrahmglacé extraluftig
und besonders cremig

ZWETSCHGENSORBET 7.00

Hergestellt aus extrareifen
Thurgauer Zwetschgen.

mit Schuss
12.00

«EEWIGI LIEBI» 12.00

Feines Sauerrahmglacé mit warmen
Waldbeeren, knusprigen Cantuccini
und karamellisierter Eiweisshaube

AFFOGATO AL CAFFÈ 10.00

Cremiges Vanilleglacé mit einem
heissen Espresso

Informationen

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz / Irland
SCHWEIN	Schweiz
WILD	Schweiz
KALB	Schweiz
POULET	Schweiz
ZANDER	Schweiz / Estland
FORELLE	Schweiz / Import

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.

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