



Gasthof Linde
Peter und Margrit Giger-Keller
Lommiserstrasse 1
9545 Wängi

Telefon 052 / 378 12 15

E-Mail: info@linde-waengi.ch
Web: www.linde-waengi.ch

Gasthof Linde – Familienbetrieb seit 1924

Sehr geehrte Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Dienstleistung. Es freut uns, Ihnen unsere aktuellen Menu-Vorschläge vorstellen zu dürfen. Wir sind bestrebt, Ihnen eine möglichst vielfältige Auswahl an Gerichten anzubieten. Natürlich sind wir auch gerne bereit, Gerichte, die Sie nicht auf unseren Vorschlägen finden, für Sie zuzubereiten.

Bestimmt legen auch Sie besonderen Wert darauf, Ihrer Feier einen besonderen Rahmen zu verleihen. Wir sind stets bemüht unseren Gästen durch eine schön gedeckte Tafel, saisonale Dekoration und passende Räumlichkeiten eine angenehme Ambiance zu schaffen. Während den Sommermonaten laden wir Sie auch herzlich in unsere neu gestaltete Gartenwirtschaft ein.

Zu unseren Räumlichkeiten gehören ein Festsaal (bis zu 80 Plätzen), ein Sitzungszimmer (18 Plätze), ein Esssaal inkl. Wirtschaft (40 + 20 Plätze trennbar), eine geschlossene Gartenwirtschaft (40 Plätze) und eine offene Gartenwirtschaft (40 Plätze). Darüber hinaus verfügen wir über moderne Gästezimmer und genügend Parkplätze.

Haben Sie noch Fragen betreffend Menü-Zusammenstellung oder Tischformationen? Wir beraten Sie gerne. Ihre Feier wird mit äusserster Sorgfalt geplant, damit wir Sie mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen können.

Mit besten Empfehlungen

Peter und Margrit Giger-Keller

Vorspeisen und Salate

Suppen (im Menü-Preis inbegriffen)

- 1 Kraftbrühe mit diversen Einlagen
- 2 Diverse Crèmesuppen (je nach Saison)
- 3 Rieslingschaumsuppe

Crèmesuppen: Kürbis, Tomaten, Kartoffel, Lauch, Rübli, Pilz, Curry, etc.

Einlagen: Backerbsen, Flädli, Gemüsestreifen

Salate (im Menü-Preis inbegriffen)

- 4 Blattsalat
- 5 Gemischter Salat
- 6 Blattsalat mit warmen Pilzen
- 7 Nüsslisalat mit Ei (saisonal, + Fr. 2.50)

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---|--|-----------|
| 8 | Tessiner-Teller (Coppa, Salami, Rohschinken) | Fr. 13.50 |
| 9 | Räucher-Lachs mit Meerrettich-Schaum | Fr. 15.50 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-----------|
| 10 | Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung | Fr. 14.50 |
| 11 | Egli-Filets mit Mandeln und Butterkartoffeln | Fr. 17.50 |

Hauptspeisen

Alle Gerichte ab 10 Personen

Bei sämtlichen Hauptspeisen sind Suppe und Salat im Preis inklusive. Ebenfalls bieten wir bei den Hauptmenüs einen Nachservice an.

- | | | | | | |
|---|---|----------|----|--|----------|
| 1 | Pouletbrüstli an Zitronensauce
Reis oder Pommes-Frites
Gemüseplatte | Fr. 39.- | 6 | Schweinssteak mit Morcheln
Spätzli oder Pommes-Frites
Gemüseplatte | Fr. 45.- |
| 2 | Züri-Geschnetztes (Kalb)
Rösti oder Butternudeln
Gemüseplatte | Fr. 46.- | 7 | Piccata „Mailänder-Art“ (Kalb)
Risotto oder Spaghetti
Gemüseplatte | Fr. 43.- |
| 3 | Riz Casimir (Kalb)
mit Curry und Früchten
Trockenreis | Fr. 45.- | 8 | Kalbs-Rahmschnitzel mit Pilzen
Nudeln oder Pommes-Frites
Gemüseplatte | Fr. 43.- |
| 4 | Wiener-Schnitzel (Kalb)
Pommes-Frites oder Nudeln
Gemüseplatte | Fr. 43.- | 9 | Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen
Nudeln oder Pommes-Frites
Gemüseplatte | Fr. 38.- |
| 5 | Kalbs Cordon-Bleu
Pommes-Frites oder Spätzli
Gemüseplatte | Fr.45.- | 10 | Schweinscarre-Braten mit Pilzsauce
Spätzli oder Pommes-Frites
Gemüseplatte | Fr. 42.- |

11 Kalbsbraten mit Orangen
Mandelbällchen oder Nudeln
Gemüseplatte Fr. 44.-

12 Schweins-Médailles „Réunion“
Williams-Kartoffeln oder Nudeln
Gemüseplatte Fr. 45.-

13 Kalbs-Schnitzel „Pavillon“
Safran-Reis oder Pommes-Frites
Gemüseplatte Fr. 44.-

14 Saibling-Filet „à la Chef“
Butterkartoffeln oder Reis
Gemüseplatte Fr. 41.-

15 Lindenspiess mit 2 Saucen
Pommes-Frites oder Reis
Gemüseplatte Fr. 51.-

16 Kalbssteak „BaslerArt“ mit Morcheln
Pommes-Frites oder Nudeln
Gemüseplatte Fr. 55.-

17 Entrecôte „Prinzessin“ mit Bernaise
Kroketten oder Reis
Gemüseplatte Fr. 54.-

18 Rindsfilet mit Bernaise
Williamskartoffeln oder Mandelreis
Gemüseplatte Fr. 55.-

19 Trutenbraten an Orangensauce
Kroketten oder Nudeln
Gemüseplatte Fr. 39.-

20 Kalbs-Médailon mit Steinpilzen
Spätzli oder italienische Kroketten
Gemüseplatte Fr. 57.-

Empfehlung des Chefs

- 21 Trois Mignons „Sierra Madre“
1. Gang : Rindsfilet an Sauce Bernaise
2. Gang : Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
3. Gang : Schweinsfilet an Pfeffersauce
dazu Mandel-Kartoffelkroketten, Pommes Frites oder Nudeln
Gemüseplatte Fr. 58.-

Am Tisch tranchiert

- 22 Roastbeef englisch gebraten
Mandelbällchen oder Orangenreis
Gemüseplatte Fr. 54.-
- 23 Châteaubriand LINDE
Sauce Bénaise
Kroketten oder Reis
Gemüseplatte Fr. 55.-
- 24 Flambierte Schweinskrone
mit glacierten Marroni
Kroketten oder Nudeln
Gemüseplatte Fr. 48.-

Vegetarische Gerichte

- 25 Ravioli mit Spinat- und Ricottafüllung an feiner Rahmsauce
mit Cherry-Tomaten Fr. 32.-
- 26 Gemüseteller mit hausgemachten Kroketten Fr. 32.-
- 27 Fitness-Teller mit panierten Champignons und Tartar-Sauce Fr. 31.-

Weitere Gerichte können nach Ihren Wünschen und Gelüsten zusammengestellt werden.

Überraschungsmenü

Sie bestimmen die Preislage, wir stellen Ihnen ein mehrgängiges Menü zusammen.

Buffets

Ab 30 Personen

- Salat-Buffets
- Braten-Buffets (mit Beilagen)
- Bauern-Buffets
- Dessert-Buffets

Preise je nach Grösse und Auswahl zwischen Fr. 45.– und Fr. 70.– pro Person.

Liebe Gäste

Sollten Sie ein Gericht, welches Ihnen persönlich zusagt, nicht auf unseren Vorschlägen finden, bitten wir Sie, uns direkt danach zu fragen!

Gerne kochen wir ein Gericht nach Ihren Vorstellungen. Wir lassen in dieser Beziehung nichts unversucht, um Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Desserts

1	Nougat-Eistorte garniert	Fr. 7.50
2	Caramel-Köpfler mit Rahm, garniert mit Früchten	Fr. 7.50
3	Frische Ananas mit Rahm	Fr. 8.50
4	Hausgemachte Süßmost-Crème	Fr. 8.00
5	Hausgemachte Schokoladen-Mousse	Fr. 9.50
6	Hausgemachte gebrannte Crème	Fr. 8.00
7	Gemischte Glacés (2 Kugeln) mit Rahm	Fr. 8.50
8	Früchte Coupe	Fr. 9.00
9	Diverse Torten	Fr. 7.50
10	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
11	Coupe Dänemark (Vanille-Glacé mit Schokolade)	Fr. 9.80
12	Hochzeits-Torte (Glacé) à discretion	Fr. 11.50
13	Sorbet mit Vodka	Fr. 10.50
14	Himbeer-Sorbet mit Himbeergeist	Fr. 10.50
15	Coupe Romanoff (sofern Saison)	Fr. 10.50
16	Dessert-Teller „Linde“	Fr. 16.00
17	Dessert-Buffer mit diversen Crèmen, Kuchen, Torten, Früchten, Glacé und Käse	Fr. 16.- bis 25.-

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 08:00 – 24:00 Uhr
Sonntag 08:00 – 17:00 Uhr

Sonntag ab 17:00 Uhr und Montag geschlossen!

Betriebsferien werden jeweils im Restaurant angeschlagen und auf unserer Website www.linde-waengi.ch publiziert.

Kontakt

Familie Margrit und Peter Giger-Keller
Gasthof Linde
Lommiserstrasse 1
9545 Wängi

Tel. 052 / 378 12 15
Fax 052 / 378 23 44

Web: www.linde-waengi.ch
E-Mail: info@linde-waengi.ch

→ Verlangen Sie eine Visitenkarte an der Theke!

Haben Sie weitere Fragen an uns? Wir werden Ihnen diese gerne beantworten.

Wir würden uns freuen, Sie als Gast im Gasthof Linde begrüßen zu dürfen.

Familie Margrit und Peter Giger-Keller
und das Linde-Team