

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 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

Haus-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 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.



A LA CARTE

Kalte Vorspeisen

RINDSTARTAR KLASSISCH

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

22.00
Hauptgang
30.00

CHEF SALAT

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

10.00

GEMISCHTER SALAT

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

12.00

FREGOLA SARDA

Mediterraner Nudelsalat mit Burrata
Dörrtomaten, Oliven und Pinienkernen

16.50

Warme Vorspeisen

ZANDERKNUSPERLI

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

17.00
120 G

LINDE KNOBLAUCHBROT

Knuspriges Baguette mit
rassiger Knoblauchbutter

6.00

Suppen

CURRYSUPPE LINDE

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

10.00



Fleisch

ENTRECÔTE 40.00
CAFÉ DE PARIS 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 37.00
GESCHNETZELTES K 33.00

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-
Rahmsauce mit knuspriger Rösti

Fisch

GEBRATENER ZANDER 48.00

Galsig geratener Zander mit
Gocchi und Grillgemüse an
weissem Tomatenschaum

GLÜX SHRIMPS 46.00
K 42.00

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

Vegetarisch

GNOCCHI MEDITERRAN 28.00
K 24.00

Mit Gocchi und Grillgemüse an
weissem Tomatenschaum und
frittiertem Ruccola

RAVIOLI ZITRONE PISTAZIE 30.00
K 24.00

Zitronen-Pistazien Ravioli mit
geröstetem Brokoli und Pistazien



Fitnessstellen

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

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

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

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

GlückShrimps 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



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