

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

In der Linde möchten wir Ihnen mehr bieten als einfach ein gutes Essen – wir möchten Ihnen ehrliche Gastfreundschaft und ein besonderes Genusserlebnis schenken. Dabei arbeiten wir mit Lebensmitteln von höchster Qualität. Wann immer möglich verwenden wir marktfrische, saisonale und regionale Produkte. Viele unserer Zutaten beziehen wir von Produzenten aus der Umgebung, mit denen uns nicht nur eine Zusammenarbeit, sondern auch eine persönliche Beziehung und grosses Vertrauen verbindet. Besonders wichtig ist uns die Frische und die handwerkliche Zubereitung unserer Speisen. In unserer Küche wird noch mit Zeit, Sorgfalt und Leidenschaft gekocht. So entsteht zum Beispiel unsere Bratensauce in einem langen Prozess: Sie wird stundenlang geröstet, gekocht und immer wieder verfeinert, bis daraus ein kräftiger und natürlicher Geschmack entsteht – ganz ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Hilfsmittel. Darauf sind wir stolz, denn so wissen wir ganz genau, was in unseren Gerichten steckt: ehrliche Produkte, echtes Handwerk und viel Liebe zum Detail. Sollten Sie **Allergien oder Unverträglichkeiten** haben, beraten wir Sie selbstverständlich sehr gerne. Unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns in der Linde rundum wohlfühlen und Ihr Essen unbeschwert geniessen können.

Guten Appetit!

Christian Tobler



FRÜHLING

Zum Apéro

HAUSAPÉRO 12.50

Hausgemacher Rhabarbersirup
aufgefüllt mit Jean Georges

LINDE HUGO 12.50

Feiner 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 Röst-
aromen (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

FRÜHLINGSSALAT 12.50

Mini Lattich mit Kresse, gepickelten Radisli, Brotchips an Buttermilch-Randen Dressing

PULPO AUF FRÜHLINGSSALAT 17.50

Sautierter Pulpo auf Mini Lattich mit Kresse, gepickelten Radisli, Brotchips an Buttermilch-Randen Dressing

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 rassisger 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 37.00
GESCHNETZELTES K 33.00

Kalbsgeschnetzelttes an Champignon-
Rahmsauce mit knuspriger Rösti

KALBSBÄGGLI 42.00

Geschmortes Kalbsbäggli mit
Erbsenpüree, Frühlingsgemüse
und Bärlauchkapern

RINDSFILET SPITZEN 46.00
K 42.00

Zarte Rindsfiletwürfel an
Morchelrahmsauce mit
Quarkspätzli



Vegetarisch

BÄRLAUCHRAVIOLI 28.00
K 24.00
Feine Bärlauchravioli mit
Frühlingsgemüse und Beurre Blanc

QUARKSPÄTZLI GÄRTNERART 28.00
K 24.00
Quarkspätzli an feiner Kräutersauce
mit Spinat, Frühlingszwiebeln und
Pinienkernen

Fisch

GEBRATENER ZANDER 48.00
Glasig gebratenes Zanderfilet auf
Bärlauchravioli und
Frühlingsgemüse an Beurre Blanc

Glück Shrimps 48.00
K 42.00
Sautierte Black Tiger Crevetten auf
Erbsenpüree und Chorizo Crumble



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