

VORSPEISEN

LINDENHOF-RINDSTATAR (KL / GR)

Rindfleisch aus der Region auf Zwiebelcreme
Essiggemüse und Chimichurry
23.00 / 30.00



GIN-TSCHIN FORELLE

Mit Edelwhite Gin und Kräutern mariniertes
Forellenstreifen auf Selleriemousse mit Gurken
an Sauerrahmsauce
22.00



BURRATA MIT TOMATEN AL FORNO

Marbacher Burrata an Baumnußpesto
auf Schmortomaten-Randensalat mit Rucola
17.00



GRÜENI – LINDE-SALAT

Verschiedene Blattsalate mit Wachtelei
und Granola an Hausdressing
12.00



BAUERN-MINESTRONE

Wurzelgemüse und Bohnen mit Majoran an
Rauch-Dörrbohnen-Essenz
13.00



GIN-SUPPE

Knollenselleriesuppe mit Birnentatar
und Wacholdercrisp mit Edelwhite Gin frisiert
14.00



WALDPILZRAVIOLI (VORSPEISENPORTION)

Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzen gefüllt an
Bier-Petersilienjus und Sbrinz
22.00

HERKUNFT: Fleisch (Entlebuch) / Fisch: Schweiz
Crevetten: Vietnam (Nachhaltige Zucht)

ALLERGIEN: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

HAUPTGANG

STÖR & MEER

Frutiger Stör und Crevette an Rauchfischsauce
mit Linsen an Zitrone mit saisonalem Gemüse
41.00



ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Entrecôte auf Rinds-Alpenragout an Café de Paris
mit Kartoffelpüree und Gemüse
48.00



1839-BURGER

Rindfleisch aus der Region im Bun mit Raclettekäse,
Spiegelei und Trüffelmayo und hausgemachten Fries
28.00



GRILLSCHNEGG

Schweins-Grillwurst mit
Zwiebel-Honigspeck-Sauce und Kroketten
23.00

GROSSE KLASSIKER

Wir servieren die Haxen mit Apfelkompott,
Bier-Honig-Zwiebel-Jus und hausgemachten
Röstikroketten an Bombersauce

48 STUNDEN IN NUSSBUTTER SANFT GEGARTE KALBSHAXE

42.00



KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE

32.00



SPICY-FISCH (KL / GR)

Crunchy Sushi mit Forelle und
Karotte an Dragonsauce
17.00 / 23.00

VEGETARISCH

AM RANDE – ERWÄHNT-BURGER

Saftiges Randenspatty mit Holy-Tomatensalsa, mariniertem
Rotkohl und Avocado im Bun mit hausgemachten Fries
26.00



BLUMENKOHL-NUGGETS

Blumenkohl-Nuggets an Aioli mit Apfel-Rotkraut
21.00



WALDPILZRAVIOLI (HAUPTGANGPORTION)

Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzen gefüllt an
Bier-Petersilien-Jus und Sbrinz
29.00

DESSERTS

HAMMER-TARTE

Erfrischendes Apfelsorbet auf Caramelganache
und Apfelcrumble
14.00



BLUMEN-SCHOGGI

Schokoladenmousse
und Beerenkompott im Töpfl
14.00



TRADITION

Hausgemachte Vanilleglace mit Meringue
13.00

