

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 Intoleranz gegen gewisse Inhaltsstoffe haben, beraten wir Sie sehr gerne, um Ihnen ein möglichst grosses Genuss-Erlebnis bieten zu können.

Guten Appetit!

Christian Tobler



FRÜHLING

Zum Apéro

HAUSAPÉRO 12.50

Eingemachte Hibiskus Blüte mit Sirup, aufgefüllt mit Jean Georges

LINDE HUGO 12.50

Hausgemachter 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 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.



JUBILÄUMS MENÜ

*Wir feiern,
10 Jahre Linde!
Mit euch...*

CHEF SALAT

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

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte gratiniert mit feiner Buttermischung, serviert im Kupfer-Pfännli mit einer feinen Gemüse garnitur und Pommes

MINI DESSERT

Unser Service Team präsentiert unsere Dessertkreationen am Tisch

Menüpreis 49.90

10 JAHRE LINDE

Wussten Sie das Wir nun seit über 10 Jahren in der Linde wirten?

Ja genau in über 10 Jahren ist doch schon einiges geschehen.

Bereits haben wir unsere 14. Fülliber-Metzgete durchgeführt.

Unsere Eventreihe «Bier und so» durften wir ebenfalls schon 14-mal durchführen, nicht zu vergessen das «Bier und Grill» und die unzähligen Bievents für Firmen oder Privatanlässe.

Das ist ein Grund zu feiern und zwar mit einem feinen Menü mit unseren meistverkauften Gerichten der letzten Jahre.

In diesem Sinne bleibt uns nur eines:
Vielen Dank und en Guete!



A LA CARTE

*Unsere
Spezialitäten*

RINDSTARTAR KLASSISCH 30.00
Vorspeise 22.00
Von Hand geschnittenes Rindfleisch
mit Essiggurken, Zwiebeln, frischen
Kräutern und einem Schuss Cognac

ENTRECÔTE 39.00
CAFÉ DE PARIS 200 G
Rosa gebratenes Rinds Entrecôte
gratiniert mit feiner Buttermischung,
serviert im Kupfer-Pfännli mit einer
feinen Gemüse garnitur und Pommes 45.00
300 G

BRAUER CORDON BLEU 34.00
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit
saftigem Schinken und «huus-braui»
Bierkäse, serviert mit Pommes und
buntem Gemüse Klein 28.00



Kalte Vorspeisen

CHEF SALAT 8.00

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

Mit Glük Shrimps

+ 5.00
pro Stück

FORELLEN TATAR 16.00

Feines Tatar aus geräucher Forelle, Sauerrahm und frischen Kräutern, serviert mit Ribelmaisblinis

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

CREVETTEN BISQUE 12.00

Feine Crevettenschaum Suppe mit sautierten Glük Shrimps



Mit Fleisch

LAMMRÜCKEN 48.00

Zarter Lammrücken rosa gebraten mit Bärlauchkruste, serviert mit Weisswein Risotto und Gemüse

KALBSRAHM-GULASCH 36.00

Feines Ragout an Paprikarahmsauce mit hausgemachten Bärlauchspätzli K 32.00

BBQ BRUSTSPITZ 32.00

Sous Vide gegarter Schweinsbrustspitz an Rauchwhisky Glasur mit Kartoffelgratin und Gemüse

INDISCHES CURRY MIT POULET 34.00 K 30.00

Zarte Pouletwürfel als indisches Curry serviert mit Basmatireis und Papadam

Vegetarisch

RISOTTO 28.00 K 24.00

Aromatischer Safran Risotto mit bunter Gemüse garnitur

INDISCHES CURRY MIT GEMÜSE 26.00 K 22.00

Saisonales Gemüse als indisches Curry serviert mit Basmatireis und Papadam

Fisch

GEBRATENER ZANDER 48.00

Glasig gebratenes Zanderfilet auf aromatischem Weisswein Risotto und Gemüse

INDISCHES CURRY MIT CREVETTEN 42.00 38.00

Riesen Crevetten als indisches Curry serviert mit Basmatireis und Papadam



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
EGLI	Schweiz / Estland
ZANDER	Schweiz / Estland
FORELLE	Schweiz / Import

PREISE

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

MITGLIED



PARTNERBETRIEB

**huus
brau**
SPEZIALITÄTEN BIERE



Linde Roggwil
St.Gallerstrasse 46
CH-9325 Roggwil
Tel. +71 455 12 04
info@linde-roggwil.ch
www.linde-roggwil.ch