

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

Herzlich willkommen in der Linde, Roggwil TG
 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.



Christian Tobler

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz Irland	KALB	Schweiz
SCHWEIN	Schweiz	POULET	Schweiz
WILD	Schweiz	ZANDER	Schweiz / Estland
		FORELLE	Schweiz / Import
EGLI	Schweiz / Estland		

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

ROGGWILER „HUUS-BRAUI“ BIER

HELL 4.50 ^{3dl}

Prickelndes helles Bier mit feiner, hopfiger Note

GOLD 4.50 ^{3dl}

Bernsteinfarbiges Spezialbier mit tollen Malzaromen

DUNKEL 4.50 ^{3dl}

Dunkles Spezialbier mit vollen Röstaromen (der Chef am liebsten trinkt)

IPA 6.50 ^{3,3 DL}

Feines Indian Pale Ale, blumig gehopft mit Chinock und Citra

Die Linde und das Bier

Dem Bier wird in unserem Restaurant eine besondere Bedeutung zugeschrieben. Dies nicht nur wegen der „huus-braui“, sondern auch weil ich selbst schon lange als gelernter Brauer dem Bier verfallen bin. Wir bemühen uns sehr, 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. Deshalb haben wir auch immer eine aussergewöhnliche Bierspezialität aus aller Welt im Keller. Wir beraten sie gerne. In diesem Sinne: Hopfen und Malz Gott erhalts.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

TATAR (DAS BESTE WEIT UND BREIT)

Nur das Beste ist gut genug. Deshalb wird für unser Tatar nur frisches Rindfleisch verwendet. Das Fleisch wird für jede Bestellung frisch von Hand geschnitten, was eine besondere Textur und den besten Geschmack fördert. Abgerundet wird unser Tatar mit frischen Kräutern und Gewürzen. En Guetä!

RINDSTATAR KLASSISCH 30 / ALS VORSPEISE 22

Frisches Rindfleisch mit Essiggurken, Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Schuss Cognac

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Der Clou dieses Klassikers ist die gehaltvolle, pikant schmeckende Kräuterbutter namens „Café de Paris“, die saucenartig das Fleisch umschmeichelt. Das Entrecôte servieren wir im Pfännli, gratiniert mit feiner Buttersauce.

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 39 ^{200 G} 45 ^{300 G}

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte gratiniert mit feiner Buttermischung. Serviert im Kupfer-Pfännli mit einer feinen Gemüsegarntur und Pommes

CORDON BLEU

Der Schweizer Klassiker schlechthin. Bestes Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und „huus-braui“ Bierkäse.

BRAUER CORDON BLEU 34/κ 28

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit saftigem Schinken und „huus-braui“ Bierkäse, serviert mit Pommes und buntem Gemüse

A LA CARTE

KALTE VORSPEISEN

CHEF SALAT 8

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

MIT GLÜX SHRIMPS +5 PRO STÜCK

GEBEIZTER LACHS 16

Hausgebeizter Swiss Alpin Lachs mit Gewürzsauerrahm und Ribelmalsblinis

WARME VORSPEISEN

ZANDER KNUSPERLI 17 120 G

Hausgemachte Egli Knusperli mit feiner Chili Mayo, passt hervorragend als Vorspeise oder zum Apero

LINDE KNOBLAUCHBROT 6

Knuspriges Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

SUPPEN

CURRYSUPPE LINDE 10

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch

MIT GLÜX SHRIMPS +5 PRO STÜCK

Auch noch gut

MIT FLEISCH

RINDSFILET SURF & TURF 52 /_k 48

Zartes Rindsfilet mit sautierten Glük Shrimps auf Safran Risotto mit Gemüse

GESCHNETZELTES ZÜRCHERART 36 /_k 32

Zarte Kalbfleischstreifen an feiner Champignon-Rahmsauce, dazu unsere knusprig, goldgelbe Rösti aus Thurgauer Kartoffeln

KALBSBÄGGLI 45

Geschmorte Kalbskopfbäggli an Rotweinjus mit Safran Risotto und Gemüse

INDISCHES CURRY MIT POULET 34 /_k 30

Zarte Pouletwürfel als indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

VEGETARISCH

RISOTTO 28 /_k 24

Aromatischer Safran Risotto mit bunter Gemüse garnitur

INDISCHES CURRY MIT GEMÜSE 26 /_k 22

Saisonales Gemüse als indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

FISCH

GEBRATENER ZANDER 48

Glasig gebratenes Zanderfilet auf aromatischem Safran Risotto und Gemüse

INDISCHES CURRY MIT CREVETTEN 42 /_k 38

Riesen Crevetten als indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

Dessert

Hausgemachte Glace und Sorbet

Alle unsere Glacevariationen sind mit einem speziellen Verfahren hausgemacht. Dadurch sind unsere Glacespezialitäten extrem luftig und geschmeidig. Für die Herstellung verwenden wir ausschliesslich natürliche und frische Zutaten.

VANILLE GLACE 7

Feines Glace ohne Zusatzstoffe und Aromen!

HIMBEER-JOGHURT GLACE 7

Leichtes Himbeerglace
Der perfekte Abschluss

SAUERRAHM GLACE 7

Leichtes Sauerrahmglace extra luftig und besonders cremig.

ZWETSCHGEN SORBET 7 / 12 MIT SCHUSS

hergestellt aus extra reifen Thugauer Zwetschgen.

„EEWIGI LIEBI“ 12

Feines Sauerrahmglace mit warmen Waldbeeren, knusprigen Cantuccini und karamelisierter Eiweisshaube

AFFOGATO AL CAFFÈ 10

Cremiges Vanille Glace mit einem heissen Espresso