

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

Herzlich Willkommen in der Linde in Roggwil

Ich möchte Ihnen in unserem Hause ein besonderes Genuss-Erlebnis bieten. Unsere verarbeiteten Lebensmittel sind von aller höchster Qualität, wann immer möglich marktfrisch, saisonal und regional. Besondere Lebensmittel beziehen wir von regionalen Lieferanten und Partnern mit denen wir auch eine persönliche Beziehung pflegen. Die huus-braui in Roggwil, die Mosterei Möhl in Arbon, der Kartoffelproduzent Seidenhof in Güttingen, die Metzgerei Somm in Kreuzlingen oder die Familie Gsell aus Roggwil, die uns tagesfrische Spargeln aus Roggwil liefern, sind nur einige davon.

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.



Ihr Küchenchef und Gastgeber

Christian Tobler

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz Irland	KALB	Schweiz
SCHWEIN	Schweiz	POULET	Schweiz
WILD	Schweiz	ZANDER	Schweiz/ Estland
		CREVETTEN	Vietnam
		ENTE	Ungarn / Frankreich

ZUM APÉRO

HAUSAPÉRO

Bio-Ingwer Likör, aufgefüllt mit Jean Georges

12.50

LINDE HUGO

Hausgemachter Holderblütensirup mit Jean George und Pfefferminzblatt

8.50

ROGGWILER „HUUS-BRAUI“ BIER

HELL

Prickelndes helles Bier mit feiner hopfiger Note

GOLD

Bernsteinfarbiges Spezialbier mit tollen Malzaromen

DUNKEL

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

3.80/2dl **4.50/3dl** **6.50/5dl**

SPEZIAL

Saisonal wird jeweils ein Spezialbier angeboten wir beraten sie gerne

4.00/2dl **4.80/3dl** **6.80/5dl**

IPA

Feines Indian Pale Ale blumig gehopft mit Chinock und Citra

6.50 3,3 dl

WEIZEN BOCK

Klassischer Weizen Bock mit feinen Bananenaromen

6.50 3,3 dl

WINTER BOCK

Kräftiger dunkler Bock mit Kaffee und Schokoladenaroma

6.50 3,3 dl

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.

LINDE MENÜ

GEBRATENE RIESENCREVETTE

Gebratene Riesencrevetten auf fruchtigem Fenchelsalat mit
Orangenvinaigrette

18

ENTENBRUST

Knusprig gebratene Entenbrust auf aromatischem Zitronengras Risotto und
Gemüse

42

oder

GEBRATENER ZANDER

Glasig gebratenes Zanderfilet auf aromatischem Zitronengras Risotto und
Gemüse

42

„EEWIGI LIEBI“

Hausgemachte Crumble auf feinem Sauerrahmglace mit warmen Waldbeeren
und caramelisierter Eiweisschaube

12

Menüpreis 68

UNSERE SPEZIALITÄTEN

TATAR (DAS BESTE WEIT UND BREIT)

Nur das Beste ist gut genug, deshalb wird für unser Tatar nur frisches Rindfleisch vom Filet oder Entrecote 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

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

28/ als Vorspeise **22**

ENTRECOTE CAFÉ DE PARIS

Der Clou dieses Klassikers ist die gehaltvolle, pikant schmeckende Kräuterbutter namens „Café de Paris“, die saucenartig das Fleisch umschmeichelt. Das Rezept unserer Buttermischung ist ein Familien Rezept und wird von Koch zu Koch weiter gegeben. Das Entrecote servieren wir im Pfännli, gratiniert mit feiner Buttersauce.

ENTRECOTE CAFÉ DE PARIS

Rosa gebratenes Rinds Entrecote gratiniert mit feiner Buttermischung servieren wir im Kupfer Pfännli mit einer feinen Gemüsegarnitur und unseren hausgemachten Pommes aus Güttinger Kartoffeln.

36 200 g

40 250 g

44 300 g

CORDON BLEU

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

BRAUER CORDON BLEU

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

34/κ 28

CHÄS SPÄTZLI

Der Schweizer Klassiker schlechthin. Unsere Spätzli sind stets hausgemacht mit frischen Eiern von der Familie Popp aus Steinach. Großen Wert legen wir auf unsere spezielle Käsemischung die unter anderem auch unser „huus-braui“ Bierkäse enthält.

CHÄS SPÄTZLI

Feine Spätzli mit den besten Käse der Schweiz mit Knusperzwiebeln und frischem Schnittlauch

24/κ 20

EIN GELUNGENER START

KALTE VORSPEISEN

CHEF SALAT

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

8

LINDE KNOBLAUCHBROT

Knuspriges Baguette mit rassisger Knoblauchbutter

6

WARME VORSPEISEN

EGLI KNUSPERLI 120 G

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

17

SUPPEN

CURRYSUPPE LINDE

Fruchtig pikante Curry- Suppe verfeinert mit Kokosnussmilch

10

UNSERE SPEZIALITÄTEN

TATAR (DAS BESTE WEIT UND BREIT)

Nur das Beste ist gut genug, deshalb wird für unser Tatar nur frisches Rindfleisch vom Filet oder Entrecote 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

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

28/ als Vorspeise **22**

ENTRECOTE CAFÉ DE PARIS

Der Clou dieses Klassikers ist die gehaltvolle, pikant schmeckende Kräuterbutter namens „Café de Paris“, die saucenartig das Fleisch umschmeichelt. Das Rezept unserer Buttermischung ist ein Familien Rezept und wird von Koch zu Koch weiter gegeben. Das Entrecote servieren wir im Pfännli, gratiniert mit feiner Buttersauce.

ENTRECOTE CAFÉ DE PARIS

Rosa gebratenes Rinds Entrecote gratiniert mit feiner Buttermischung servieren wir im Kupfer Pfännli mit einer feinen Gemüsegarnitur und unseren hausgemachten Pommes aus Güttinger Kartoffeln.

36 200 g

40 250 g

44 300 g

CORDON BLEU

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

BRAUER CORDON BLEU

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

34/κ 28

CHÄS SPÄTZLI

Der Schweizer Klassiker schlechthin. Unsere Spätzli sind stets hausgemacht mit frischen Eiern von der Familie Popp aus Steinach. Großen Wert legen wir auf unsere spezielle Käsemischung die unter anderem auch unser „huus-braui“ Bierkäse enthält.

CHÄS SPÄTZLI

Feine Spätzli mit den besten Käse der Schweiz mit Knusperzwiebeln und frischem Schnittlauch

24/κ 20

WEIL ES EINFACH GUT IST

KALBSGESCHNETZELTES

Zarte Kalbfleischstreifen an feiner Morchel-Rahmsauce, dazu knusprig, goldgelb, gebratene Rösti aus Thurgauer Kartoffeln

38

RINDSLEBERLI

Sautierte Rindsleberwürfel mit Zwiebeln an Kräftigem Balsamicojus, dazu knusprig, goldgelb, gebratene Rösti aus Thurgauer Kartoffeln

32

ENTENBRUST WÜRFEL

Sautierte Entenbrustwürfel an Feigen Rahmsauce, dazu knusprig, goldgelb, gebratene Rösti aus Thurgauer Kartoffeln

40

DAZU EMPFEHLEN WIR:

SALMOS – PRIORAT DOCA

MIGUEL TORRES

Garnacha Carinea, Syrah. Dichtes Purpur. In der Nase vielschichtige Noten von Beeren, umgarnt von feinen Rauch- und Röstaromen. Im Gaumen delikant mit guter Fülle und zartschmelzenden Tanninen, langes Finale mit fruchtig-würziger Aromatik.

9.30 / 1 dl

65 / 7.5 dl