

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 marktfresh, 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 Jagdgesellschaft Hauptwil oder die Familie Gsell aus Roggwil die uns tagesfrische Spargeln aus Roggwil liefern sind nur einige davon.

Es ist mir ein großes Anliegen das die Lebensmittel in unserem Betrieb stets frisch und hausgemacht sind, die hausgemachten Pommes Frites sind in der Region fast einzigartig, unsere Bratensauce wird stundenlang geröstet, gekocht und gepflegt, so das ein schmackhaftes Produkt ohne Hilfsmittel wie Geschmacksverstärker und ähnliches entsteht.



Ihr Küchenchef und Gastgeber

Christian Tobler

FLEISCHDEKLARATION

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

ZUM APÉRO

HAUSAPÉRO

Wilde Hibiskus Blüte mit Apfelprosecco

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)

3.60/2dl **4.10/3dl** **6.20/5dl**

SPEZIAL

Saisonal wird jeweils ein Spezialbier angeboten wir beraten sie gerne

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

IPA

Feines India Pale Ale blumig gehopft mit Chinock und Citra

6.50

CHOCOLATE STOUT

Dunkles obergäriges Bier mit feinen Schokoladen tönen

6.50

DAZU EMPFEHLEN WIR

LINDE KNOBLAUCHBROT

Knuspriges Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

6

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 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!

RINDTATAR KLASSISCH

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

28/ als Vorspeise **22**

RINDTATAR ROSSINI

Frisches Rindfleisch mit Essiggurken, Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Schuss Cognac, verfeinert mit Trüffel und mit sautierter Entenleber serviert mit feinem Toast

34/ als Vorspeise **28**

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 wird. 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 Gemüse garnitur und unseren hausgemachten Pommes aus Güttinger Kartoffeln.

32 150 g

36 200 g

42 300 g

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/ k 20

LINDE MENÜ

HAUSGEBEIZTER LACHS

Schottischer Lachs gebeizt mit frischen Kräutern und Gewürzen an Honig-Senfsauce serviert mit einem kleinen Salatbouquet

RINDSFILET «CHEF»

Zartes, irisches Rindsfilet auf Portweinzwiebel Confit an knuspriger Parmesan Kruste mit hausgemachten Pommes vom Seidenhof und feinem Wintergemüse und Glasierten Rüepli

oder

GEBRATENER ZANDER ELSÄSSER ART

Glasig gebratenes Zanderfilet auf feinem Rahmsauerkraut mit feinem Kartoffelpüree und Knusprig gebratenen Speckchips

„EEWIGI LIEBI“

Hausgemachte Crumble auf feinem Sauerrahmglace mit warmen Waldbeeren und caramelisierter Eiweisshaube

Menüpreis 68

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

HAUSGEBEIZTER LACHS

Schottischer Lachs gebeizt mit frischen Kräutern und Gewürzen an Honig-Senf sauce serviert mit einem kleinen Salatbouquet

18

WARME VORSPEISEN

EGLI KNUSPERLI 120 G

Hausgemachte Bodensee Egli Knusperli mit feiner Cocktail Sauce, passt hervorragend als Vorspeise oder zum Apero

16

POULET KNUSPERLI 100 G

Extra knusprig gebackene Pouletstückli mit feiner Cocktail Sauce, passt hervorragend als Vorspeise oder zum Apero

12

SUPPEN

CURRYSUPPE LINDE

Fruchtig pikante Curry- Suppe verfeinert mit Kokosnussmilch

10

RINDS KRAFT BRÜHE

Doppelt eingekochte Rinds Kraftbrühe mit sherry verfeinert und mit Gemüse Streifen Garniert

8

WEIHNACHTLICHE KLASSIKER

EDLES VOM LANDE

RINDSFILET «CHEF»

Zartes, irisches Rindsfilet auf Portweinzwiebel Confit an knuspriger Parmesan Kruste mit hausgemachten Pommes vom Seidenhof und feinem Wintergemüse und Glasierten Rüebl

46/ κ 42

RINDSFILET «ROSSINI»

Zartes, irisches Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Rotweinjus serviert mit winterlichem Gemüse und feinem Trüffelrisotto

50/ κ 46

AUS DEM WASSER

GEBRATENER ZANDER ELSÄSSER ART

Glasig gebratenes Zanderfilet auf feinem Rahmsauerkraut mit feinem Kartoffelpüree und Knusprig gebratenen Speckchips

42/ κ 38

AUS DEM BODEN

WEISSWEIN RISOTTO MIT TRÜFFEL

Feiner Weisswein Risotto verfeinert mit Trüffel und garniert mit gehobeltem Trüffel und Parmesan

32/ κ 28

DAZU EMPFEHLEN WIR:

SALMOS – PRIORAT DOCA 2015

MIGUEL TORRES

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

9.30 / 1 dl

65 / 7.5 dl



UNSERE KLASSIKER

FLEISCH

SCHWEINS GORDON BLEU

Schweins Gordon Bleu gefüllt mit saftigem Schinken und „huus-braui“ Bierkäse, serviert mit unseren hausgemachten Pommes und buntem Wintergemüse

34/ κ 28

GESCHMORTE KALBSBÄGGLI

Sanft im Merlot geschmorte Kalbsbäggli mit Speck und Croutons, serviert mit glasierten Rübligemüse und feinem Kartoffelstock vom Seidenhof

38

HACKBRATEN

Feiner hausgemachter Rehackbraten aus Thurgauer Jagd, an kräftigem Balsamico-Jus mit frischen Spätzli und feinem Wintergemüse

28

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons an Cognac-Rahmsauce mit unserer feinen godgelben Röstli aus Thurgauer Kartoffeln

32/ κ 28