

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

Herzlich Willkommen in der Linde in Roggwil.

Ich möchte Ihnen in unserem Hause ein besonderes Genusserlebnis bieten. Unsere verarbeiteten Lebensmittel sind von 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 liefert sind nur einige davon.

Es ist mir ein grosses Anliegen, dass 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 dass ein schmackhaftes Produkt ohne Hilfsmittel wie Geschmacksverstärker oder ähnlichem 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

Hausgemachter Quittensirup mit Holderbeeren, aufgefüllt mit Jean Georges
12.50

LINDE HUGO

Hausgemachter Holderblütensirup mit Jean Georges 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 Indian Pale Ale blumig gehopft mit Chinock und Citra

6.50 3,3 dl

CHOCOLATE STOUT

Dunkles obergäriges Bier mit feinen Schokoladen tönen

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.

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**

RINDSTATAR ROSSINI

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

34/ als Vorspeise **28**

ENTRECÔTE 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 Entrecôte servieren wir im Pfännli, gratiniert mit feiner Buttersauce.

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte gratiniert mit feiner Buttermischung. Serviert im Kupfer-Pfännli mit einer feinen Gemüsegarnitur 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 Schweizer Käse mit Knusperzwiebeln und frischem Schnittlauch

24/ k **20**

LINDE MENÜ

FELCHEN TATAR

Feines Tatar vom geräuchten Bodensee Felchen, verfeinert mit Sauerrahm und feinem Gemüse, serviert mit Toast und Butter

RINDSFILET «CHEF»

Zartes, irisches Rindsfilet auf Portweinzwiebel-Konfit mit knuspriger Parmesan Kruste. Serviert mit hausgemachten Pommes, feinem Wintergemüse und glasierten Rüeblì

oder

GEBRATENER ZANDER ELSÄSSER ART

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

„EEWIGI LIEBI“

Hausgemachte Crumble auf feinem Sauerrahmglace mit warmen Waldbeeren und caramelisierter Eiweisshaube

Menü Preis 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 rassiger Knoblauchbutter

6

FELCHEN TATAR

Feines Tatar vom geräuchten Bodensee Felchen, verfeinert mit Sauerrahm und feinem Gemüse, serviert mit Toast und Butter

17

WARME VORSPEISEN

EGLI KNUSPERLI 120 G

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

16

SUPPEN

CURRYSUPPE LINDE

Fruchtig pikante Curry-Suppe verfeinert mit Kokosnussmilch

10

RINDS KRAFT BRÜHE

Doppelt eingekochte Rinds Kraftbrühe mit Sherry verfeinert und Gemüsestreifen

8

CAPUNS

Der Bündner Bergklassiker erobert die Linde Küche. Im Februar stellen wir natürlich selbst, feine Capuns nach einem bündner Rezept her. Geniessen Sie die traditionelle oder die vegetarische Variante.

BÜNDNER CAPUNS

Feine Mangoldblätter gefüllt mit frischen Kräutern, Salsiz, Zwiebeln und Bündner Bergkäse

26 / als Vorspeise **18**

VEGI CAPUNS

Feine Mangoldblätter gefüllt mit frischen Kräutern und Wintergemüse mit Zwiebeln und Bündner Bergkäse

24 / als Vorspeise **16**

DAZU EMPFEHLEN WIR: JENINSER GNÄDIGE HERRE WY 2015 WEINKELLEREI RAHM

Dunkles Rubinrot. Frische Fruchtnoten nach Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, frischfruchtig im Antrunk, gut strukturiert, kräftiger Körper, ausgewogen und harmonisch.

40 / 7.5 dl

5.80 / 1 dl

UNSERE KLASSIKER

FLEISCH

SCHWEINS CORDON BLEU

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

34/ κ 28

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons an Cognac-Rahmsauce mit knusprig, goldgelb gebratener Rösti aus Thurgauer Kartoffeln

32/ κ 28

RINDS LEBERLI

Zarte Rindsleber-Würfel vom Schrofenhof mit Zwiebeln, frischen Kräutern und Balsamico-Jus mit knusprig, goldgelb gebratener Rösti aus Thurgauer Kartoffeln

26

RINDSFILET «CHEF»

Zartes, irisches Rindsfilet auf Portwein-Zwiebelkonfit mit knuspriger Parmesankruste. Serviert mit hausgemachten Pommes, feinem Wintergemüse und glasierten Rüeblen

46/ κ 42

HACKBRATEN

Feiner hausgemachter Rehhackbraten aus thurgauer Jagd, an kräftigem Balsamico-Jus mit bunter Gemüse garnitur

28

GEBRATENER ZANDER ELSÄSSER ART

Glasig gebratenes Zanderfilet auf feinem Rahmsauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree und knusprig gebratenen Speckchips

42/ κ 38