

## 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 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. Aus diesem Grund wissen wir ganz genau was in unseren Gerichten verarbeitet ist! Sollten Sie **Allergien** haben 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
EGLI	Enderlin Fisch Bischofszell	FORELLE	Schweiz/ Import

## ZUM APÉRO

### HAUSAPÉRO

Hausgemachter Rhabarbersirup, 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 Entrecôte 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**

### 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 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 Schweizer Käse mit Knusperzwiebeln und frischem Schnittlauch

**24/** k **20**

## LINDEMENÜ

### SPARGEL SALAT

Lauwarmer Roggwiler Spargel an hausgemacher Gemüse –Rapsöl Vinaigrette und Pinien Kernen

oder

### GRÜNES ERBSENSÜPPCHEN

Feines Erbsen Süppchen mit gebratener Riesen Crevette

\*\*\*

### RINDSFILET AUF SPARGEL RAGOUT

Zartes, Irisches Rindsfilet auf feinem Roggwiler Spargelragout mit frischen Morcheln und Rosmarin Kartoffeln

oder

### GEBRATENER ZANDER MIT SPARGELN

Glasig gebratenes Zanderfilet auf feinem Roggwiler Spargelragout mit frischen Morcheln und Rosmarin Kartoffeln

\*\*\*

### EWIGI LIEBI

Hausgemachtes Sauerrahmglace auf Crumble mit warmen Waldbeeren und karamellisierter Baiserhaube

**Menüpreis 72**

## ROGGWILER SPARGEL

### ALS SALAT

#### SPARGEL SALAT

Roggwiler Spargel an mit Zitrusfrucht Vinaigrette und Pinien Kernen

**16**

#### MIT SAUTIERTEN MILKEN

**22**

### UNSER VEGETARISCHER HIT

#### SPARGELPICCATA

Frische Spargeln im Ei-Käsemantel gebacken mit würzigem Bärlauchrisotto

**30/ κ 26**

#### SPARGEL POLONAISE

Heisser Roggwiler Spargel mit gehacktem Ei und Butterbrösmeli dazu feine Quarkspätzli

**18 / als Hauptgang 24**

### FEINE HAUPTGÄNGE

#### RINDSFILET AUF SPARGEL RAGOUT

Zartes, Irisches Rindsfilet auf feinem Roggwiler Spargelragout mit feiner hausgemachten Quarkspätzli

**50/ κ 46**

#### KALBSSCHNITZELI

Zarte Kalbsschnitzel auf feinem Roggwiler Spargel mit Chimichurri Marinade und Kartoffelspalten

**46/ κ 42**

#### GEBRATENER ZANDER MIT SPARGELN

Glasig gebratenes Zanderfilet auf feinem Roggwiler Spargel mit Chimichurri Marinade und Kartoffelspalten

**44/ κ 40**

## A LA CARTE

### 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**

#### FORELLENTATAR

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

**17**

### WARME VORSPEISEN

#### EGLI KNUSPERLI 120 G

Hausgemachte Egli Knusperli vom Enderlin Fisch aus Bischofszell mit feiner Cocktail Sauce, passt hervorragend als Vorspeise oder zum Aperero

**17**

### SUPPEN

#### CURRYSUPPE LINDE

Fruchtig pikante Curry- Suppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch

**10**



## UNSERE KLASSIKER

### FLEISCH

#### **BRAUER CORDON BLEU**

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit saftigem Schinken und „huus-braui“ Bierkäse, serviert mit unseren hausgemachten Pommes und buntem Gemüse  
**34/ κ 28**

#### **KALBSGESCHNETZELTES FRÜHLINGS CURRY**

Zarte Kalbfleischstreifen an rassiger Currysauce und frischem Gemüse mit Basmatireis und Rhabarberchutney  
**32/ κ 28**

#### **RINDS LEBERLI**

Zarte Rindsleber-Würfel vom Schrofenhof mit Zwiebeln, frischen Kräutern und Balsamico-Jus mit knusprig, goldgelb gebratener Röstli aus Thurgauer Kartoffeln  
**26**

#### **RINDSFILET «CHEF»**

Zartes, irisches Rindsfilet auf Portwein-Zwiebelkonfit mit knuspriger Parmesankruste. Serviert mit hausgemachten Pommes, feinem Gemüse und glasierten Rüepli  
**46/ κ 42**