

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 liefert, 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 dass 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 eine **Intoleranz** gegen gewisse Inhaltsstoffe haben, beraten wir Sie sehr gerne, um Ihnen ein möglichst grosses Genuss-Erlebnis bieten zu können.



Der Gastgeber
Christian Tobler

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz Irland
KALB	Schweiz
SCHWEIN	Schweiz
POULET	Schweiz
Reh	Schweiz



ZUM APÉRO

HAUSAPÉRO

Hausgemachter Rhabarbersirup aufgespritzt mit Jean Georges und Schweppes Wild Berry, mit Pfefferminzblatt dekoriert

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 (dem Chef sein liebstes)

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 und knusprigen Chips

28/ als Vorspeise **22**

THAI TATAR

Von Hand geschnittenes Rindfleisch mit Zitronengras, Ingwer und Sesam mariniert, serviert mit feinem Toast und knusprigen Chips

29/ als Vorspeise **25**

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Rosa gebratenes Rindsentrecôte 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

A LA CARTE

KALTE VORSPEISEN

CHEF SALAT

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen und allem was der Garten zu bieten hat, wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing: Italienisch oder Haussauce

8

GEMISCHTER SALAT

Raffinierte Salat Variation sommerlich präsentiert, wählen sie Ihre Lieblings-Dressing: Italienisch oder Haussauce

9

TOMATEN MOZZARELLA

Cherry Tomaten und Büffelmozzarella mariniert mit Balsamico und Basilikumpesto

14

WARME VORSPEISEN

LINDE KNOBLAUCHBROT

Knuspriges Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

6

EGLI-KNUSPERLI

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

17 120 g

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 CURRY

Zarte Kalbfleischstreifen an rassiger Currysauce und frischem Gemüse mit Basmatireis und erfrischendem Rhabarber-Chutney
32/ κ 28

RINDSLEBERLI

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 an knuspriger Parmesankruste, serviert mit feinem Basilikum-Risotto und Grillgemüse
46/ κ 42

FISCH

ZANDERFILET

Glasig gebratenes Zanderfilet auf feinem Grillgemüse mit Basilikum-Risotto
44/ κ 40

VEGI

BASILIKUM-RISOTTO MIT GRILLGEMÜSE

Würzig, sämiger Basilikum-Risotto mit Pinienkernen und feinem Grillgemüse
24 / κ 20

GEMÜSE-CURRY

Frisches Gemüse an rassiger Currysauce mit Basmatireis und erfrischendem Rhabarber Chutney
24/ κ 20

DAS BESTE IM SOMMER

FEINES MIT SALAT

FITNESS TELLER

Feine hausgemachte Salate bunt gemischt mit Ihrem Lieblings Dressing und:

POULETFILET-KNUSPERLI

knusprig gebraten mit feiner Cocktailsauce

24

BISCHOFZELLER EGLI-KNUSPERLI

in leichter Panade gebacken mit feiner Tatarsauce

34

PANIERTE SCHNITZELI

vom Schwein in knuspriger Panade

26

HACKTÄTSCHLI

Kalbs-Hacktätschli mit selbstgemachtem Kartoffelsalat

28

WURST KÄSE SALAT

Feiner Wurstsalat mit «huus-braui» Bierkäse

18/ einfach **14**

SIEDFLEISCHSALAT

Der beste Siedfleisch Salat weit und breit mit Gemüsevinaigrette

20/ einfach **16**