

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. Die hausgemachten Pommes Frites sind in der Region fast einzigartig. 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.



Der Gastgeber
Christian Tobler

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz Irland
KALB	Schweiz
SCHWEIN	Schweiz
POULET	Schweiz
Reh	Schweiz



ZUM APÉRO

HAUSAPÉRO

Hausgemachter Zwetschgen-Rosmarinsirup, aufgefüllt mit Jean Georges
12.50

LINDE HUGO

Hausgemachter Holderblütensirup mit Jean Georges und Pfefferminzblatt
12.50

ROGGWILER „HUUS-BRAUI“ BIER

HELL

Prickelndes helles Bier mit feiner, hopfiger Note

GOLD

Bernsteinfarbiges Spezialbier mit tollen Malzaromen

DUNKEL

Dunkles Spezialbier mit vollen Röstaromen (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

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.

LINDEMENÜ

FORELLEN TATAR

Tatar aus geräuchten Forellenfilets, verfeinert mit Sauerrahm, Kräuter und Gewürzen, serviert mit Toast und Butter

16

KALBSBÄGGLI

Sanft geschmorte Kalbsbäggli in Balsamico-Jus, mit buntem Gemüse und Kürbis-Kartoffelstock

42

oder

GEBRATENER ZANDER

Glasig gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kürbis-Kartoffelstock

45

oder

GEMÜSE GULASCH

Würziges Gulasch mit saisonalem Gemüse dazu unser feiner Kürbis-Kartoffelstock

28/ K 24

„EEWIGI LIEBI“

Feines Sauerrahmglace mit warmen Waldbeeren, knusprigen Cantuccini und karamelisierter Eiweisshaube

12 / 7 als mini Dessert

Menükomplet 65

Menükomplet Vegetarisch 55

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**

THAI TATAR

Frisches Rindfleisch mit Essiggurken, Zwiebeln, Ingwer und Sesam serviert mit feinem Toast

30/ als Vorspeise **24**

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 Familienrezept 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 Pommes

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 Pommes und buntem Gemüse

34/ κ **28**

A LA CARTE

KALTE VORSPEISEN

CHEF SALAT

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen und allem was der Garten zu bieten hat, mit unserer feinen Haussauce

8

GEMISCHTER SALAT

Raffinierte Salat Variation sommerlich präsentiert, mit unserer Haussauce

9

LINDE KNOBLAUCHBROT

Knuspriges Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

6

WARME VORSPEISEN

EGLI KNUSPERLI ^{120 G}

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

17

SUPPEN

CURRYSUPPE LINDE

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

10

DAS BESTE IM SOMMER

FEINES MIT SALAT

Bunt gemischte Salate mit Blattsalaten, Kernen und Sprossen an unserer feinen „huus-sauce“

POULETBRUSTFILET-KNUSPERLI

im Pankomantel knusprig gebraten mit feiner Cocktailsauce

28

BISCHOFZELLER EGLI-KNUSPERLI

in leichter Panade gebacken mit feiner Tatarsauce

34

HACKTÄTSCHLI

Kalbs-Hacktätschli nach Omis Rezept

28

SCHNITZELI

Zartes Schweinsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter

26

WURST KÄSE SALAT

Feiner Wurstsalat mit «huus-braui» Bierkäse

18/ einfach **14**