

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. Es ist mir ein großes Anliegen, dass die Lebensmittel in unserem Betrieb stets frisch und hausgemacht sind. 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.



IHR KÜCHENCHEF UND GASTGEBER

Christian Tobler

FLEISCHDEKLARATION

RIND	Schweiz Irland	KALB	Schweiz
SCHWEIN	Schweiz	POULET	Schweiz
WILD	Schweiz	ZANDER	Schweiz / Estland
		FORELLE	Schweiz / Import
EGLI	Schweiz / Estland		

ZUM APÉRO

HAUSAPÉRO 12.50

Hausgemachter Rhabarbersirup, aufgefüllt mit Jean Georges mit frischen Erdbeeren

LINDE HUGO 12.50

Hausgemachter Holunderblütensirup mit Jean Georges und Pfefferminzblatt

ROGGWILER „HUUS-BRAUI“ BIER

HELL 4.50 ^{3dl}

Prickelndes helles Bier mit feiner, hopfiger Note

GOLD 4.50 ^{3dl}

Bernsteinfarbiges Spezialbier mit tollen Malzaromen

DUNKEL 4.50 ^{3dl}

Dunkles Spezialbier mit vollen Röstaromen (der Chef am liebsten trinkt)

IPA 6.50 ^{3,3 DL}

Feines Indian Pale Ale, blumig gehopft mit Chinock und Citra

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 30 / ALS VORSPEISE 22

Frisches Rindfleisch mit Essiggurken, Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Schuss Cognac, angerichtet mit Mais und Chili

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 weitergegeben. Das Entrecôte servieren wir im Pfännli, gratiniert mit feiner Buttersauce.

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 38 200 G 44 300 G

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte gratiniert mit feiner Buttermischung. Serviert im Kupfer-Pfännli mit einer feinen Gemüse garnitur und Pommes

CORDON BLEU

Der Schweizer Klassiker schlechthin. Bestes Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und „huus-braui“ Bierkäse.

BRAUER CORDON BLEU 34/κ 28

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

A LA CARTE

KALTE VORSPEISEN

CHEF SALAT 8

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen und allem was der Garten zu bieten hat. Wählen sie Ihr Lieblings Dressing: Balsamico-Honig Dressing oder Haussauce

GEMISCHTER SALAT 9

Raffinierte Salat Variation garniert mit bunten Blattsalaten, Sprossen und Kernen. Wählen sie Ihr Lieblings Dressing: Balsamico-Honig Dressing oder Haussauce

SCHMOR TOMATEN SALAT 14

Köstliches Burratina auf geschmorten Tomatensalat mit Parmesan Chips

VITELLO TONNATO 16

Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten an leichter Thunfischsauce

WARME VORSPEISEN

EGLI KNUSPERLI 17 120 G

Hausgemachte Egli Knusperli mit feiner Chili Mayo, passt hervorragend als Vorspeise oder zum Aperero

LINDE KNOBLAUCHBROT 6

Knuspriges Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

SUPPEN

CURRYSUPPE LINDE 10

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch

AUCH NOCH GUT

MIT FLEISCH

KALBSPAILLARD 44

Hauchdünne Kalbsschnitzel auf Teigwaren Risotto mit Zitrone parfümiert serviert mit Grillgemüse

INDISCHES CURRY MIT POULET 34

Zarte Pouletwürfel als Indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

VEGETARISCH

INDISCHES CURRY MIT GEMÜSE 26

Saisonales Gemüse als Indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

FREGOLA SARDA 28

Teigwaren Risotto mit Zitrone parfümiert serviert mit Grillgemüse

FISCH

INDISCHES CURRY MIT CREVETTEN 42

Riesen Crevetten als Indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

SAUTIERTER ZANDER 48

Sautierter Zander auf Teigwaren Risotto mit Zitrone parfümiert, serviert mit Grillgemüse

FEINES MIT SALAT

FITNESS TELLER

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

POULETBRUSTFILET-KNUSPERLI 28

im Pankomantel knusprig gebraten mit feiner Chili Mayo

EGLI-KNUSPERLI 34

in leichter Panade gebacken mit feiner Chili Mayo

SCHNITZELI 26

Zartes Schweinsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter

VITELLO TONNATO 26

Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten an leichter Thunfischsauce

WURST KÄSE SALAT 18/ EINFACH 14

Feiner Wurstsalat mit «huus-braui» Bierkäse