

## 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. 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.



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

Thurgauer Kir Royal, hausgemachter Johannisbeerlikör aufgefüllt mit Jean Georges

### LINDE HUGO 12.50

Hausgemachter Holunderblütensirup mit Jean Georges und Pfefferminzblatt

## ROGGWILER „HUUS-BRAUI“ BIER

### HELL 4.50 3 dl

Prickelndes helles Bier mit feiner, hopfiger Note

### GOLD 4.50 3 dl

Bernsteinfarbiges Spezialbier mit tollen Malzaromen

### DUNKEL 5.50 3,3 dl

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 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, serviert mit Buttertoast

### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

**Der Clou dieses Klassikers ist die gehaltvolle, pikant schmeckende Kräuterbutter namens „Café de Paris“, die saucenartig das Fleisch umschmeichelt. 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 mit 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

### WARME VORSPEISEN

#### **REHBRATWURST** 14

Kleine Rehbratwurst auf Linsensalat mit getrockneten Preiselbeeren

#### **ZANDER KNUSPERLI** 17 120 G

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

#### **LINDE KNOBLAUCHBROT** 6

Knuspriges Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

### SUPPEN

#### **CURRYSUPPE LINDE** 14

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch und sautierter Crevette

#### **KÜRBISSUPPE** 10

Feine Kürbissuppe verfeinert mit glasierter Maroni

## Saisonales

### WILDGERICHTE AUS HEIMISCHER JAGD

#### **REHBRATWURST 26**

Thurgauer Rehbratwurst auf Rahmwirsing mit Kürbiskartoffelstock und Rotweinjus

#### **REHPFEFFER JÄGERART 32 / κ 28**

Hausgemachter Pfeffer vom Thurgauer Reh mit Speck, Pilzen und Brotcroutons garniert, dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

#### **REHSCHNITZEL MIT HASELNUSSKRUSTE 42 / κ 38**

Zarte Rehschnitzel mit Haselnusskruste und Preiselbeer-Apfel, an Wildrahmsauce, dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

#### **GROSSER HERBSTBEILAGEN TELLER 28**

Geniessen sie den Herbst ohne Wild mit Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel dazu gibt es frische Spätzli und Wildrahmsauce

#### **HERBST BEILAGEN 8**

Feines Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl

#### **AB ZWEI PERSONEN: (AUF VORBESTELLUNG ODER EMPFEHLUNG)**

#### **REHRÜCKEN LINDE PRO PERSON 56**

Rosa gebratener Rehrücken nach Art des Hauses, in zwei Gängen serviert:

-Mit Wildrahmsauce, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Spätzli

-An Wildjus mit Rahmwirsing und Kürbis-Kartoffelstock

## AUCH NOCH GUT

### MIT FLEISCH

#### **HACKBRATEN** 34

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus mit Kürbis-Kartoffelstock und glasierten Karotten

#### **INDISCHES CURRY MIT POULET** 34

Zarte Pouletwürfel als Indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

### VEGETARISCH

#### **CHÄS SPÄTZLI** 26/ <sub>K</sub> 22

Spätzli an HUUS-BRAUI Bierkäse mit Knusperzwiebeln und frischem Schnittlauch

#### **INDISCHES CURRY MIT GEMÜSE** 26

Saisonales Gemüse als Indisches Curry serviert, mit Basmatireis und Papadam

### FISCH

#### **GEBRATENER ZANDER** 48

Glasig gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Kürbis-Kartoffelstock

## DESSERT

**Alle unsere Glacevariationen sind mit einem speziellen Verfahren hausgemacht. Dadurch sind unsere Glacespezialitäten extrem luftig und geschmeidig. Für die Herstellung verwenden wir ausschliesslich natürliche und frische Zutaten.**

### **VANILLE GLACE 7**

Feines Glace ohne Zusatzstoffe und Aromen!

### **HIMBEER-JOGHURT GLACE 7**

Leichtes Himbeerglace der perfekte Abschluss

### **SAUERRAHM GLACE 7**

Leichtes Sauerrahmglace extra luftig und besonders cremig.

### **ZWETSCHGEN SORBET 7 / 12 MIT SCHUSS**

Hergestellt aus extra reifen Thugauer Zwetschgen.

### **EISKAFFEE MIT SCHUSS 12**

Der Traditionelle Eiskaffee mit einem Schuss Eierlikör.

### **„EEWIGI LIEBI“ 12**

Feines Sauerrahmglace mit warmen Waldbeeren, knusprigen Cantuccini und karamelisierter Eiweisshaube

### **VERMICELLES 9**

Süßes Maroni Püree mit Meringues und Rahm

### **COUPE NESSELRODE 12**

Feines Vermicelles mit Vanille Glace, Meringues und Rahm