

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

Mount Rigi (Zitrone-Kirschlikör), aufgefüllt mit Jean Georges

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

WEIZENBOCK 6.50 ^{3,3 DL}

Klassischer Weizenbock mit feinen Bananenaromen

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, 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 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

GEMISCHTER SALAT 9

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

WARME VORSPEISEN

EGLI KNUSPERLI 17 120 G

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

LINDE KNOBLAUCHBROT 6

Knuspriges Baguette mit rassiger Knoblauchbutter

SUPPEN

CURRYSUPPE LINDE 10

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch

KÜRBISSUPPE 10

Feine Kürbissuppe verfeinert mit glasierter Maroni

Saisonales

WILDGERICHTE AUS HEIMISCHER JAGD

REHPFEFFER JÄGERART 32 / κ 28

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

REHSCHNITZEL AN HASELNUSSKRUSTE 40 / κ 36

Zarte Rehschnitzel mit Haselnusskruste, an Wildrahmsauce, dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

HERBST BEILAGEN 8

Feines Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl

AB ZWEI PERSONEN: (AUF VORBESTELLUNG ODER EMPFEHLUNG)

REHRÜCKEN LINDE PRO PERSON 54

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

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

-An Wildjus mit Rahmwirsing und Kürbis-Kartoffelstock

Vegetarisch und Fleischlos

Vegetarisch

GROSSER HERBSTBEILAGEN TELLER 26

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

CHÄS SPÄTZLI 24/ κ 20

Spätzli mit den besten Käse der Schweiz mit Knusperzwiebeln und frischem Schnittlauch

Fisch

GEBRATENER ZANDER 45

Glasig gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Kürbis-Kartoffelstock