

# HERZLICH WILLKOMMEN

## LIEBER GAST

Ich möchte Ihnen in unserem Hause ein besonderes Genusserlebnis bieten. Die von uns verarbeiteten Lebensmittel sind von aller höchster Qualität, wenn immer möglich marktfresh, saisonal und regional. Unsere Lebensmittel beziehen wir von regionalen Lieferanten und Partnern, mit denen wir auch eine persönliche Beziehung pflegen.

Es ist mir ein grosses Anliegen, dass die Speisen in unserem Betrieb stets frisch und hausgemacht sind. So wird etwa unsere Bratensauce stundenlang geröstet, gekocht und gepflegt, bis ohne Beigabe von Geschmacksverstärkern oder anderen Hilfsmittel ein schmackhaftes Produkt entsteht. Aufgrund dieser Philosophie wissen wir ganz genau, welche Zutaten in unseren Gerichten verarbeitet sind!

Sollten Sie Allergien oder Intoleranzen gegen gewisse Lebensmittel haben, beraten wir Sie sehr gerne, um Ihnen das optimale Genusserlebnis zu garantieren.

*Guten Appetit!*

Christian Tobler



# HERBST

*Zum Apéro*

**HAUSAPÉRO** 12.50

Hausgemachter Bratapfelsirup,  
aufgefüllt mit Jean Georges

**LINDE HUGO** 12.50

Hausgemachter Holunderblütensirup  
mit Jean Georges und Pfefferminzblatt

*Roggwifer Bier  
«Haus-Braui»*

**HELL** 4.50

Prickelndes helles Bier mit feiner,  
hopfiger Note

**GOLD** 4.50

Bernsteinfarbenes Spezialbier mit  
tollen Malzaromen

**DUNKEL** 4.50

Dunkles Spezialbier mit vollen Röst-  
aromen (das Lieblingsbier des Chefs!)

**IPA** 6.50

Feines India Pale Ale, blumig gehopft  
mit Chinook und Citra

## DIE LINDE UND DAS BIER

Dem Bier wird in unserem Restaurant eine besondere Bedeutung zugeschrieben. Nicht nur wegen der «huusbraui», sondern weil ich als gelernter Brauer dem Bier verfallen bin. Wir bemühen uns, die Bierkultur zu pflegen und diese vielleicht gar ein bisschen neu zu erfinden. So darf Bier auch einmal der Begleiter zu einem guten Essen sein, wie wir es an unseren «Bier und so ...» -Veranstaltungen regelmässig zelebrieren. In unserem Keller lagert auch jederzeit eine aussergewöhnliche Bierspezialität, mit welcher wir Sie gerne überraschen.



# A LA CARTE

## Kalte Vorspeisen

CHEF SALAT 8.00

Bunter Blattsalat mit Kernen, Sprossen und allem, was der Garten zu bieten hat. Mit Ihrem Lieblingsdressing: Balsamico-Honigdressing oder Haussauce

RINDSTARTAR KLASSISCH 22.00  
Hauptgang 30.00

Von Hand geschnittenes Rindfleisch mit Essiggurken, Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Schuss Cognac

HERBSTSALAT 10.00

Bunte Herbstsalate mit karamellisierten Nüssen, Apfelschnitzen und Trauben

HERBSTSALAT MIT REHFILET 16.00

Bunte Herbstsalate mit sautierten Rehfiletstreifen, karamellisierten Nüssen, Apfelschnitzen und Trauben

## Warme Vorspeisen

ZANDER KNUSPERLI 17.00  
120 G

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

LINDE KNOBLAUCHBROT 6.00

Knusprige Baguette mit rassisger Knoblauchbutter

## Suppen

CURRYSUPPE LINDE 10.00

Fruchtig pikante Currysuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Kokosnussmilch

KÜRBISSUPPE 10.00

Cremige Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen



*Unsere  
Spezialitäten*

<b>ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS</b>	39.00 200 G
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte gratinert mit einer delikaten Buttermischung, serviert im Kupfer- Pfännli mit einer feinen Gemüsegarnitur und Pommes	45.00 300 G

<b>BRAUER CORDON BLEU</b>	34.00 K28.00
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit saftigem Schinken und «huus-braui» Bierkäse, serviert mit Pommes und buntem Gemüse	

<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b>	34.00 K 30.00
Kalbsgeschnetzelttes an Champignon- Rahmsauce mit knuspriger Rösti	

*Vegetarisch*

<b>CHÄS SPÄTZLI</b>	28.00 K 24.00
Spätzli mit hauseigener Käsemischung an Knusperzwiebeln und Schnittlauch	

*Fisch*

<b>GEBRATENER ZANDER</b>	48.00
Glasig gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Kürbis-Kartoffelstock	



## Thurgauer Wildgerichte

REHBRATWURST 34.00

Thurgauer Rehbratwurst auf  
Rahmwirsing mit Kürbis-  
Kartoffelstock und Rotweinjus

REHPFEFFER JÄGERART 38.00

Hausgebeizter Pfeffer vom Thurgauer  
Reh an Speck, Champignons und  
Croûtons, mit Spätzli

REHSCHNITZEL 42.00  
K 38.00

Zarte Rehschnitzel in  
Haselnusskruste, mit Preiselbeer-  
Apfel, Spätzli und Wildrahmsauce

HERBSTBEILAGEN 9.00

Feines Rotkraut mit glasierten  
Marroni und Rosenkohl

## Vegetarisch

HERBSTTELLER 28.00  
K 24.00

Rotkraut, glasierte Marroni,  
Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und  
Spätzli mit Wildrahmsauce

ab 2 Personen  
Nur auf  
Vorbestellung!

REHRÜCKEN LINDE 56.00

Rosa gebratener Rehrücken in zwei  
Gängen serviert:  
Zuerst mit Rotkraut, glasierten  
Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-  
Apfel, Spätzli und Wildrahmsauce.

Dann auf Rahmwirsing mit Kürbis-  
Kartoffelstock und Rosmarinjus



# DESSERT

*Hein aber fein*

## MINI DESSERT

5.50

Unser Service Team präsentiert unsere Dessertkreationen am Tisch

*Glace und Sorbet*

## VANILLE GLACE

7.00

Feines Glacé ohne Zusatzstoffe und künstliche Aromen!

## HIMBEER-JOGHURT GLACE

7.00

Leichtes Himbeerglacé, der perfekte Abschluss.

## SAUERRAHM GLACE

7.00

Leichtes Sauerrahmglacé extraluftig und besonders cremig

## ZWETSCHGENSORBET

7.00

Hergestellt aus extrareifen Thurgauer Zwetschgen.

mit Schuss  
12.00

## «EEWIGI LIEBI»

12.00

Feines Sauerrahmglacé mit warmen Waldbeeren, knusprigen Cantuccini und karamellisierter Eiweisschaube

## AFFOGATO AL CAFFÈ

10.00

Cremiges Vanilleglacé mit einem heissen Espresso



# Informationen

## FLEISCHDEKLARATION

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

GlückShrimps sind ein ökologisch erzeugtes Premium Produkt aus einer traditionellen Aufzuchtsmethode für Black Tiger Crevetten in integrierten Mangrovenwäldern

Unsere Brotwaren werden ausschliesslich in der Schweiz hergestellt

## MITGLIED



## PARTNERBETRIEB



## PREISE

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Linde Roggwil  
St.Gallerstrasse 46  
CH-9325 Roggwil  
Tel. +71 455 12 04  
info@linde-roggwil.ch  
www.linde-roggwil.ch