

# *Bankettmenüs*

## Restaurant zur Linde



## Kirchlindach

Fam. H. und P. Brudermann  
Tel. 031 / 829 03 60

Ruhetag:  
Montag und Dienstag

# Tellerservice

## **Menu 1 à Fr. 28.– mit Kalbfleisch à Fr. 34.50**

*Bouillon mit Gemüsestreifen*

\* \* \*

*Rahmschnitzel mit Pilzen*

*Butternüdeli*

\* \* \*

*Gemischter Salat*

## **Menu 3 à Fr. 29.50**

*Steinpilzcrèmesuppe*

\* \* \*

*Blattsalat mit Ei*

\* \* \*

*Schweinsbraten und Poulet*

*Gemüse, Pommes frites*

## **Menu 5 à Fr. 29.50**

*Bouillon mit Sherry und Backerbsen*

\* \* \*

*Blattsalat mit Champignon*

\* \* \*

*Felchenfilets gebraten*

*Gemüsestreifen, Kräutermousse*

*Salzkartoffeln*

## **Menu 2 à Fr. 28.50**

*Bouillon mit Gemüsebrunoise*

\* \* \*

*Gemischter*

*Salat*

\* \* \*

*Rindsragout, Kartoffelstock*

## **Menu 4 à Fr. 30.–**

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

\* \* \*

*Gemischter Salat*

\* \* \*

*Schweinssteak Jägerart*

*Butterspätzli*

## **Menu 6 à Fr. 30.– mit Kalbfleisch à Fr. 36.50**

*Gemüsecrèmesuppe*

\* \* \*

*Nüsslisalat mit Ei*

\* \* \*

*Piccata Mailänderart*

*Spaghetti*

*(Kalbs- oder Schweinsschnitzel mit  
Ei und Käse paniert)*

# Plattenservice

## Menu 7 à Fr. 39.50

*Fleischsuppe mit Croutons*

\* \* \*

*Bernerplatte mit 6 Fleischsorten  
Dörrbohnen, Sauerkraut  
Salzkartoffeln*

\* \* \*

*Meringue Glace*

## Menu 9 à Fr. 38.— mit Schweinefleisch à Fr. 30.—

*Bouillon mit Ei*

\* \* \*

*Gemischter Salat*

\* \* \*

*Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon  
Rösti oder Nüdeli*

\* \* \*

*Vanilleglace mit Amarenakirschen*

## Menu 11 à Fr. 32.50

*Spargelcrèmesuppe*

\* \* \*

*Grüner- und Tomatensalat*

\* \* \*

*Poulet gebraten vom Ofen  
Gemüse  
Pommes frites*

\* \* \*

*Tiramisu*

## Menu 8 à Fr. 37.50

*Bouillon mit Flädli*

\* \* \*

*Gemischter Salat*

\* \* \*

*«Suure Mocke», Kartoffelstock*

\* \* \*

*«Brönnti» Crème*

## Menu 10 à Fr. 42.—

*Bouillon mit Eierstich*

\* \* \*

*Blattsalat mit Brotcroutons*

\* \* \*

*Kalbs- und Rindsbraten  
5 diverse Gemüse  
Kartoffelgratin*

\* \* \*

*Himbeercrème-Desserts  
(Mascarpone - Bisquit - Himbeeren)*

## Menu 12 à Fr. 48.50

*Fidelisuppe*

\* \* \*

*Blattsalat mit Speck und Ei*

\* \* \*

*Schweinsfilet Morchelsauce  
Gemüse  
Rösticroquettes*

\* \* \*

*Zimtglace mit Apfelstückli und Zimtlig.*

# Festmenüs

## Menu 13 à Fr. 71.50

*Rohschinken mit Melone (Saison)*

\* \* \*

*Bouillon mit Sherry und Backerbsen*

\* \* \*

*Blattsalat mit Champignon  
und Speck*

\* \* \*

*Rindsfiletmedaillon Sc. Béarnaise  
6 verschiedene Gemüse  
Pommes allumettes*

\* \* \*

*Frischer Fruchtsalat  
und Passionsfrüchteglace*

## Menu 15 à Fr. 56.–

*Forelle geräucht  
Meerrettichschaum  
Toast und Butter*

\* \* \*

*Bouillon mit Eierstich*

\* \* \*

*Gemischter Salat*

\* \* \*

*Riz Casimir (mit Kalbfleisch)  
Früchtegarnitur*

\* \* \*

*Mousse chocolat weiss und braun*

## Menu 14 à Fr. 69.50

*Nüsslisalat mit Speck und Ei*

\* \* \*

*Zanderfilets gebraten  
Sauce Tartare*

\* \* \*

*Bouillon mit Gemüse und Zartweizen*

\* \* \*

*Kalbsmedaillons Pilzrahmsauce  
Gemüse  
Pommes croquettes*

\* \* \*

*Früchtecrème nach Saison*

## Menu 16 à Fr. 68.–

*Hauspastete  
garniert*

\* \* \*

*Fidelisuppe*

\* \* \*

*Blattsalat mit Ei und*

*Knoblauchcroutons*

\* \* \*

*Entrecôte double rosa gebraten  
Kräuterbutter und Pfeffersauce,  
Gemüsebouquet,  
Rosmarinbratkartoffeln*

\* \* \*

*Fruchtsalat frisch mit Maraschino*

# Festmenüs

## Menu 17 à Fr. 74.—

*Champignoncrèmesuppe*

\* \* \*

*Eglifilets in Butter gebraten*

*Trockenreis*

\* \* \*

*Tortellini Pesto*

\* \* \*

*Apfelsorbet Calvados*

\* \* \*

*Lammrückenfilets*

*Gemüse garnitur*

*Kartoffelgratin*

\* \* \*

*Vacherin Glace hausgemacht*

## Menu 19 à Fr. 74.—

*Klare Julien-Gemüsesuppe*

\* \* \*

*Rauchlachs mit Toast*

\* \* \*

*Blattsalat Speck und Ei*

\* \* \*

„Les trois Filets“ (Rinds-, Kalbs-  
und Schweinsfilets)

*Morchel- und Béarnaisesauce*

*Gemüsebouquet*

*Rösticroquettes*

\* \* \*

*Vanille-Glace mit Heidelbeeren*

## Menu 18 à Fr. 75.—

*Pouletbrust-Stroganoff auf Nudeln*

\* \* \*

*Bouillon*

*mit Eierstich*

\* \* \*

*Zanderknusperli mit Sauce Tartare*

\* \* \*

*Sorbet Passionsfrucht mit Prosecco*

\* \* \*

*Kalbssteak an Morchelsauce*

*Gemüse garnitur*

*Noisette-Kartoffeln*

\* \* \*

*Rotweibirnen mit Zimtglace*

## Menu 20 à Fr. 68.—

*Gersten Lauchsuppe*

\* \* \*

*Blattsalat mit Knoblauchkräuterbrot*

\* \* \*

*Pilzravioli an Schnittlauchsauce*

\* \* \*

*Sorbet mit Campari*

\* \* \*

*Lamm-, Rinds und Kalbsbraten*

*8 Gemüse*

*Cantrykartoffeln*

\* \* \*

*Panna Cotta mit Himbeeren*

# Italienisches Menu-Tiglio

## Menu kompl. Fr. 58.—

### *Bruschetta*

*Weissbrot getostet mit Tomatenwürfeli  
Basilikum, Knoblauch und Olivenöl*

\* \* \*

*Trockenfleisch, Sprinz  
und Ruccola an Balsamicodressing*

\* \* \*

### *Gemüse-Spaghetti*

*Zucchini, Auberginen, Peperoni und Oliven*

\* \* \*

*Kalbsschnitzel gebraten, ital. Sauce  
(Knoblauch, getr. Tomaten und Kräutersauce)*

### *Risotto*

\* \* \*

*Panna Cotta (gekochter Rahmpudding)  
mit warmen Beeren*