

Mittagsmenü

Fr. 19.-

Suppe, Salat, Hauptgang

bei Menüänderungen berechnen wir

Fr. 2.- Aufpreis

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

Fr. 10.50

Gemischter Salat

Fr. 11.50

Frühlingssalat "Linde"

mit kaltgeräuchertem Forellenfilet aus dem Weisstannental und

Berschner Alpkäse

Fr. 16.50

Tscherlacher Rieslingsüppi

Fr. 10.50

Bärlauchravioli an feiner Rahmsauce

Fr. 19.50

mit Crevetten Fr. 22.-

Hauptgerichte

Bärlauchravioli an feiner Rahmsauce

Fr. 30.-

mit Crevetten SFr. 34.-

Schweins-Cordonbleu "Linde"

Pommes-Frites und Saisongemüse

Fr. 32.-

Schweinssteak "Café de Paris"

Pommes-Frites und Saisongemüse

Fr. 31.-

Michi's Kalbshacktäschli an kräftiger Rotweinsauce

dazu Ricottagnocchi und Saisongemüse

Fr. 35.-

Rindsfilet "Swiss-Prime " mit Kräuterhollandaise

dazu Kroketten und Saisongemüse

Fr. 46.-

Alle Preise in SFr.

inkl. 7.7% gesetzlicher Mehrwertsteuer

Fleisch/Fischdeklaration

Unser Fleisch beziehen wir aus folgenden Ländern und Metzgereien

Maispouardenbrust / Entenbrust Frankreich CCA Sargans / Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Frankreich
Poulet ganz CCA Sargans / Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Schweiz
Chicken Nuggets CCA Sargans / Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Schweiz
Schweinefleisch CCA Sargans / Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Schweiz
Rindfleisch Edelstücke Traitafina (Swiss Prime)	Schweiz
Rinds-/ Kalbsbratenstücke CCA Sargans / Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Schweiz
Kalbfleisch Edelstücke Traitafina AG (Swiss Prime)	Schweiz
Lammfleisch Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Neuseeland
Fleisch und Wurstwaren Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Schweiz
Wildfleisch Metzgerei Kalberer AG Vilters-Wangs	Schweiz/ Österreich
Crevetten	Thailand/Vietnam
Forellenfilets Forellenzucht Schwendi Weisstantal	Schweiz
Meerfische/ Rauchlachs Bianchi Comestible	Binnengewässer

Deklaration allergene Stoffe

Das neue Lebensmittelgesetz schreibt uns die genaue Deklaration folgender allergenen Stoffe vor:

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Hartschalenobst (Nüsse), d.h. Mandeln (*Amygdalas communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*),Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoiesis*(Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite² in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bitte beachten Sie !

Damit sich unsere Speisekarte nicht wie ein Beipackzettel liest, wird Ihnen der Chef bei allfälligen Rückfragen Auskunft geben.

Alle Gerichte werden von Ihm persönlich zubereitet und er weiss somit am besten wie er mit Ihren Allergien umgehen muss. Auch über die genaue Herkunft unserer Zutaten können wir Ihnen jederzeit gerne Auskunft geben, somit auch vegetarische, vegane , gluten- und laktosefreie Gerichte und Menüs empfehlen und zusammenstellen.

En Guätä !