

Mittags Businesslunch

SFr. 49.-
(Suppe, Hauptgang, Dessert)

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
SFr. 9.50

Gemischter Salat
SFr. 10.50

Nüsslisalat mit Ei
SFr. 12.50

Carpaccio vom Wildhackbraten mit Aceto Balsamico
und gehobeltem Sprinz
SFr. 15.50

Tscherlacher Rieslingsüpli
SFr. 10.50

Hauptgerichte

Saisonale Ravioli (vegetarisch) mit Schnittlauchsauce

SFr. 31.50

$\frac{1}{2}$ Portion SFr. 19.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Pommes frites und Saisongemüse

SFr. 32.-

auch gerne mit einem Rindsfilet

SFr. 46.-

Schweins-Cordonbleu „Linde“

Pommes frites und Saisongemüse

SFr. 31.50

Hirschpfeffer„Linde“

dazu Spätzli und Herbstgarnitur

SFr. 32.-

Hirschfilet an Preiselbeerenrahmsauce

Spätzli und Herbstgarnitur

SFr. 44.-

für die nicht so Wilden auch gerne mit Rindsfilet

SFr. 46.-

Wildhackbraten an kräftiger Rotweinsauce

Spätzli und Herbstgarnitur

SFr. 29.-

Rehgeschnetzeltes mit an Wildrahmsauce mit Gin

Spätzli und Herbstgarnitur

SFr. 39.-