SPEISEKARTE

WIRTSCHAFT ZUM LINDENHOF

S A I S O N A L -

Dieser Frühjahrsbote hat es in sich: Bärlauch enthält viel Vitamin C, ätherische Öle, Magnesium und Eisen. Das macht ihn mindestens so gesund wie sein Verwandter, den Knoblauch, ohne allerdings den Körpergeruch zu beeinflussen. Generell kräftigt Bärlauch den Körper, senkt den Blutdruck, reguliert die Verdauung und trägt zur Entschlackung bei.

Vorspeisen

Avocadosalat mit gebratener Riesengarnele 14
Avocado | Cherrytomaten | Gurken | Peperoni | Oliven | Bärlauch | Riesengarnele

Rindstatar mit Bärlauch 18
Rindstatar | Bärlauch | Butter | Toast | Wachtelei

Gemüse- Bärlauchterrine mit Morcheln 15
Terrine aus Lauch, Sellerie, Rüebli, Kartoffeln & Bärlauch | Morchelmousse | Bärlauchbrösel | Joghurtsauce

Kopfsalat mit Bärlauch- Käseknödel 12
Kopfsalat | Radiesli | gebackene Bärlauch- Käseknödel | Joghurt- Dip

Rauchlachstranchen mit Bärlauch- Scones 17
Lachs aus dem Rauch vom Kundelfingerhof | Bärlauch- Scones | Ricotta mit Meerrettich & Lemonen | Kopfsalatblätter

Bärlauch- Cappuccino mit Wildschweinspeckspiessli 10
Cremesuppe | Bärlauch | Milchschaum | Wildschweinspeck

Nächste saisonale Hits: Ostertage: Osterspezialitäten- Fisch, Lamm & Gitzi; Ende April bis Mitte Juni: Attiker Grünspargeln- der

B Ä R L A U C H

GESUND & ERFRISCHEND

HAUPTGERICHTE

PULLED SIKAHIRSCH IM WEGGLITEIGBRÖTLI 27
GESCHMORTE & GEZUPFTE SIKAHIRSCHSCHULTER & -HALS MIT FEINEM GEMÜSE | BÄRLAUCH-MAYO | SPECKTRANCHEN | RÖSTZWIEBELN | SAUERKRAUTSALAT | STROHKARTOFFELN

KALBSHACKBRATEN MIT BÄRLAUCH 28
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT WURZELGEMÜSE & BÄRLAUCH | KARTOFFELSTOCK | GEMÜSE

SCHWEINSFILET- SPIESS BÄRLAUCH BOCCA 37
FILET- MEDAILLONS | ROHSCHINKEN | BÄRLAUCH | MADEIRAJUS | QUARKPIZOKEL | BUNTES GEMÜSE

POULET- INVOLTINI MIT FETA 30
GEFÜLLTE POULETRÖLLCHEN | SCHWEIZER KUHMILCH- FETA | FEIGEN | BÄRLAUCH | TOMATENSAUCE | QUARKPIZOKEL | GEMÜSEBOUQUET

SAIBLINGSFILETS MIT TOMATEN & BÄRLAUCH 35
GEBRATENE SAIBLINGSFILETS | CHERRYTOMATEN | BÄRLAUCH | EIN HAUCH CHILI & ZITRONE | WEISSWEIN- RISOTTO | GEMÜSE

FILETSTREIFEN MIT ZITRONEN & INGWER 43
FERNÖSTLICH ANGEHAUCHTE RINDSFILETSTREIFEN | ZITRONENGRAS | ZITRONEN | INGWER | KNOBLAUCH | BÄRLAUCH | KOKOS- KARTOFFELPÜREE | GEMÜSE

RINDSFILETSTEAK MIT BÄRLAUCH- CHIMICHURRI 46
RINDSFILET | BÄRLAUCH- CHIMICHURRI | WEISSWEIN- RISOTTO | BUNTES GEMÜSE | RHABARBERCHIPS

BÄRLAUCH- RISOTTO MIT BURRATA 22
WEISSWEIN- RISOTTO | BÄRLAUCHSTREIFEN | GETROCKNETE TOMATEN | OLIVEN | BURRATA

REGIONALE GENUSS; MITTE JUNI BIS MITTE SEPTEMBER: SOMMERKÜCHE- LEICHT & ERFRISCHEND; AB MITTE SEPTEMBER: WILDSPEZIALITÄTEN

SCHWEIZERISCH-

Vorspeisen

Gemischter Salat 10
Assortierte Gemüsesalate | Blattsalat

Bunter Blattsalat 8
Haus- und italienische Sauce

Nüsslisalat 12
Buurespeck | Brotcroûtons

Tagessuppe 7
Frisch zubereitet

Hauptgerichte

Gemüseteller 20
Frisch zubereitete Gemüseauswahl

Mit zusätzlicher Stärkebeilage Ihrer Wahl 23

Thurgauer „Chäs"- Knöpfli 21
Rahm | Tilsiter | Süessmoscht | Apfelmus vom Hof | Röstzwiebeln

Paniertes Schnitzel 24
Schweinsnierstück | Pommes frites | Gemüse

TRADITIONELL

KLASSISCH & BELIEBT

Cordon bleu 28
Schweinsnierstück | Schinken | milder Emmentaler | Pommes frites | Gemüse

Lindenhof- Steak
Schweinssteak mit unserer Kräuterbutter überbacken | Pommes frites | Gemüse

Mini ca. 140g 24
Midi ca. 200g 27
Maxi ca. 300g 31

Weitere Grössen für zusätzlich 3.00 per 100g

Rahmschnitzel 34
Kalbseckstück | Pilzrahmsauce | Nudeln | Gemüse

Züri Gschnetzlets 36
Kalbstotzen | Champignons | Rahm | Rösti | Gemüse

Kalbsleberli 33
Fein geschnitten mit Zwiebeln & Kräutern | Madeira- Jus | Rösti | Gemüse

Pfeffersteak 42
Entrecôte mit geschrotenen Pfefferkörnern | Rotweinjus mit Thymian | Kartoffelkroketten | Gemüse

URCHIG-BODENSTÄNDIG

EINFACH & GUET

KNOBLIBROT 8
HAUSGEMACHT | IDEAL ALS APÉRO, BEILAGE ODER SNACK

WURSTSALAT EINFACH 13

WURSTSALAT GARNIERT 17
MIT VERSCHIEDENEN HAUSGEMACHTEN SALATEN

WURST- KÄSESALAT EINFACH 15

WURST- KÄSESALAT GARNIERT 19
MIT VERSCHIEDENEN HAUSGEMACHTEN SALATEN

SALATTELLER MIT EI 17

FITNESSTELLER
SAFTIGES STÜCK FLEISCH MIT ZITRONE UND VERSCHIEDENEN HAUSGEMACHTEN SALATEN

SCHWEINSSCHNITZEL CA. 130G 22
SCHWEINSSTEAK CA. 190G 26
KALBSCHNITZEL CA. 130G 31
ENTRECÔTE CA. 180G 39

WILDSCHWEINBRATWURST 21
AUS REGIONALER JAGD | JUS | POMMES FRITES | GEMÜSE

WILDSCHÜBLIG HEISS ODER KALT 12
AUS REGIONALER JAGD

ALPENTELLER 25
ROHSCHINKEN | BÜNDNERFLEISCH | ALPKÄSE

LINDENHOFTELLER 20
FLEISCH- & AUFSCHNITTSPEZIALITÄTEN | KÄSE
ALS **PLATTE** FÜR ZWEI 37 | FÜR DREI 54 | FÜR VIER 70 | AB FÜNF 17/ PERSON

Portionen- Grösse | Allergenen

Gerne servieren wir unsere Gerichte auch in kleineren Portionen. Einige Gerichte werden allerdings bereits Portioniert hergestellt und es können nur noch die Beilagen angepasst werden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne!

Herkunftsbezeichnung

Wir sind sehr nach Regionalität bestrebt und bevorzugen stets einheimische, qualitativ hochstehende Produkte. Eine natürliche, gesunde und schonende Zubereitung liegt uns am Herzen. Im Rahmen der Ausbildung zu Fachkräften sind Ausnahmen jedoch unumgänglich. Das Fleisch beziehen wir vorwiegend von den Metzgereien Würmli in Gundetswil und Danko in Aadorf. Ergänzende Einkäufe tätigen wir im CCA Frauenfeld und der Traitafina Lenzburg.

Schwein | Kalb | Poulet | Rind- Schweiz
Sikahirsch- Tschechien (direkt von unseren Jägern angeliefert)
Wildschwein- Schweiz (aus regionaler Jagd)
Riesengarnelen- Vietnam (Zucht)
Saibling- Kundelfingerhof, Schlatt/ TG
Rauchlachs- Schottland, im Kundelfingerhof verarbeitet und geräuchert
Eier | Wachteleier- Familie Lukas Baur, Menzengrüt
Kartoffeln- Familie Daniel Peter, Rickenbach
Zwiebeln- Familie Thomas Burgdorfer, Frauenfeld
Gemüse | Früchte- Teilweise vom Hofgarten, regional bestrebt, je nach Jahreszeit und Sorte auch Import
Milch | Milchprodukte | Käse- Schweiz

Öffnungs- & Servicezeiten

Montag bis Samstag 8.30 bis 23.30 | **Sonntag** 9.00-22.00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag
Servicezeiten jeweils von 11.30 bis 13.15 & 17.30 bis 21.00
Sonntags durchgehend von 11.30 bis 20.00
Ausserhalb der Servicezeiten reduziertes Angebot

Bankettanlässe

Geniessen Sie unsere Küche und Räumlichkeiten bei Ihrem Anlass jeglicher Art bis 80 Personen. Hierfür halten wir für Sie spezielle Menuvorschläge ab 10 Personen bereit und stehen Ihnen beratend zur Seite.

Preise

Verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Informationen | Neuigkeiten

Besuchen Sie für detailliertere Informationen über unser Haus, Philosophie, Speise- & Getränkeangebot oder aktuelle Mittagsmenus, sowie Kontaktmöglichkeiten unsere Website zum-lindenhof.ch oder verfolgen Sie die Neuigkeiten auf Facebook.

B E S T E N D A N K

für Ihr Vertrauen!

Familie Thalmann mit Team