

Suppe.	€
Tagessuppe	5,-
 Salatteller.	
Kleiner Salatteller	6,-
Großer Salatteller	8,-
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons	7,50
Großer Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons	10,-
Großer Salatteller mit Schafskäse und Oliven	11,-
Schottischer Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und Meerrettichsahne	13,50
Nüsslisalat mit geschnetzelter Kalbsleber	14,50
 Vesper.	
Wurstsalat	8,-
Wurstsalat mit Käse	9,-
Wurstsalat mit Käse und Salatbouquet	10,50

Hauptgerichte.	€
Hausgemachte Bratwurst (das Paar) mit Röstzwiebeln und Brot	8,50
Berner Speckrösti mit Raclette-Käse überbacken und Spiegeleier	12,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	16,-
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und grüne Bohnen	17,-
Schweinerückensteak „Appenzell“ mit Käse überbacken, Rahmsauce, Spätzle und Salatteller	18,-
Marktfrisches Saisongemüse mit Champignons und Rösti	17,-
Gebratene Hähnchenbrust mit Kräutersauce, Nudeln und Saisongemüse	18,-
Ratsherrenteller Rind- und Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Kroketten und Saisongemüse	20,-
Winzerteller Schweinefiletmedaillons mit Münsterkäse überbacken, Champignons, Kroketten und Saisongemüse	20,-
Biertipp.	
Ur-Saalfelder - bernsteinfarben und preisgekrönt - Bürgerliches Brauhaus Saalfeld, Thüringen	0,3 l 3,-
Bronzemedaille beim World Beer Cup 2016 - Kategorie German-Style-Märzen Goldmedaille beim European Beer Star 2017 - Kategorie German-Style Märzen Untergäriges Vollbier der Sorte Märzen mit 13,5 % Stammwürze und 5,6 % vol. Alkohol	

gasthoflinde*, Dezember 2018
*1968-2018

Fisch.	€
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller Fischteller,	20,-
Gegrilltes Zanderfilet, gedämpfter Lachs mit Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und Saisongemüse	22,-
Kalb.	
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Saisongemüse	20,50
Curry-Rahmgeschnetzeltes mit Früchten, Basmati-Reis und Salatteller	20,50
Geschnetzelte Kalbsleber „sauer“ mit Rösti und Salatteller	21,-
Rahmschnitzel vom Kalbsrücken mit Spätzle und Salatteller	21,50
Cordon bleu mit Pommes frites und Salatteller	22,50
Kalbsrückensteak mit Morchelsauce, Spätzle und Saisongemüse	26,-
Rind.	
Großes Holzfällersteak mit Zwiebel-Bohnen-Karottengemüse	18,50
Rinderrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salatteller	19,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Rösti und grüne Bohnen	22,-
Entrecôte mit Sauce Café de Paris, Kroketten und Saisongemüse	24,-

Weintipp!

2015 Weiler Grauburgunder -trocken-
Weingut Claus Schneider, Weil am Rhein 0,25 l 5,80

gasthoflinde*, Dezember 2018
*1968-2018