

Weihnachten 2019

menu 1

52.00

*Geschmorter Brüsseler überbacken mit Chèvre frais und Honig
hausgeräucherte Entenbrust, Tarocco-Orange und Salatbouquet*

Weihnachtsbraten

*Schweinscarré am Stück gebraten
mit Zwetschge und Apfel an Rosmarinjus
Polenta-Sterne und ein buntes Gemüsebouquet*

Dessertbuffet „Christkindli“

menu 2

47.00

*Steinpilz-Walnuss-Süppchen
mit Meersalz-Thymian-Flûtes*

Kartoffel-Gnocchi

*Mit Federkohl, Süsskartoffeln und Birnenwürfeli
an Taleggio-Rahmsauce*

Dessertbuffet „Christkindli“

menu 3

64.00

*Geschmorter Brüsseler überbacken mit Chèvre frais und Honig
hausgeräucherte Entenbrust, Tarocco-Orange und Salatbouquet*

Zarte Kalbsfilet-Medaillons

*an feiner Sherry-Morchelrahmsauce
Tagliatelle und ein buntes Gemüsebouquet*

Dessertbuffet „Christkindli“

menu 4

59.00

*Steinpilz-Walnuss-Süppchen
mit Meersalz-Thymian-Flûtes*

Entrecôte Double tranchiert
*Syrah-Bearnaise mit Estragon
Pommes Williams und
buntes Gemüsebouquet*

Dessertbuffet „Christkindli“

menu 5

59.00

*Geschmorter Brüsseler überbacken mit Chèvre frais und Honig
hausgeräucherte Entenbrust, Tarocco-Orange und Salatbouquet*

Rotzungenfilet sautiert
*Safran-Nolly-Prâtmousseline
«Blauer St. Galler»-Kartoffelschnee
Federkohlgemüse*

Dessertbuffet „Christkindli“



*Wir wünschen Ihnen frohe Festtage
und „Eggets Neus!“*

*Ihre Gastgeber - Familie Lancker mit Lindenteam seit 1901
Das Gasthaus seit 1600 mit Gartenpark mit rund 450 jähriger Linde*

*Schwein, Kalb, CH, Rotzunge Atlanik, Rind Uruguay alle Preise inkl. 7.7% MwSt
Die Menus sind auch mit unserem Lupinengeschnetzeltem als Fleisch-Ersatz erhältlich
kleine Portionen Preisreduktion Fr. 5.00*