

# Vorspeisen

½ Dz. Weinberg Schnecken aus dem Grill Feuer im Pfännli mit Café de Paris		11.50
Crevetten Cocktail mit Weinbrand auf Blattsalat dazu servieren wir warmen Toast		15.50
Beefsteak Tartar	180gr	28.50
Rinds Tartar mit Zwiebelringen Peperoni Kapern & Toast	90gr	19.50

## Suppen

Thurgauer Riesling Suppe Kalbfleisch Crème mit Riesling	9.50
Indisch Curry Cème milde Currysuppe mit Feigen & Mandeln	9.50
Bouillon mit Ei	7.50
Tagessuppe	8.50

## Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Salat Caprese Mozzarella Kugel mit Tomaten, Zwiebeln und schwarzen Oliven an Crema di Balsamico	12.50

Alle Salate werden mit unserer französischen Haussauce angerichtet,  
auf Wunsch auch mit Essig & Öl oder mit Balsamico Dressing.

# Aus der Linde Küche

<b>Boeuf Stroganoff</b>	44.50
Rindsfilet Würfel mit Pilzen an Paprikarahmsauce & Indigo Reis	
<b>Fines herbes</b>	41.50
Rindfleisch Streifen an Kräuterjus mit Gemüsebouquet & Röstifries	
<b>Cordon bleu Classic</b>	34.50
vom Schwein mit Schinken & Käse, Pommes frites und Gemüse	
<b>Chili Cheese Cordon bleu</b>	36.50
vom Schwein mit Peperoncini Schinken & Käse, Sweet Potatoes und Gemüse	
<b>Rahmschnitzel</b>	28.50
Schweins Schnitzel an Pilzsauce mit Gemüse und Nüdeli	
<b>Zander Fisch Knusperli</b>	26.50
mit Salatbouquet & Sauce Tartar Dip	
<b>Schnipo</b>	26.50
Schweins Schnitzel paniert mit Pommes frites	
<b>Schnige</b>	27.50
Schweins Schnitzel paniert mit Gemüsebouquet	
<b>Schnisa</b>	27.50
Schweins Schnitzel paniert mit Salatbouquet	
 <b>Rösti Täschli</b>	19.50
mit Frischkäse Salatbouquet & Sauce Tartar Dip	
 <b>Salatteller mit Ei</b>	15.50
 <b>Potato Wedges Vegetables</b>	24.50
Bunter Gemüseteller mit Sweet potato fries Knobli Dip & Spiegelei	
 <b>Waldmeister Toast</b>	23.50
Englisbrot mit Schmelzkäse und Waldpilzen an Rahmsauce & Gemüsebouquet	
<b>Gourmet Salat à la Linde</b>	
Blattsalat, Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven und Zwiebeln mit Crema di Balsamico Dressing	
 <b>mit panierten Champignon Pilzen</b>	21.50
<b>mit warmen Poulet Streifen vom Grill</b>	25.50
<b>mit warmen Lamm Filet Streifen vom Grill</b>	29.50

# Holzkohlen Grill

Alles unter 300gr. ist Carpaccio

Die nachfolgenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem grillieren.

IRL	<b>Tomahawk</b>	Ribeye am Knochen min. 59min.	ca. 1001 g.	101.50
IRL	<b>T-Bone Steak</b>		ca. 550 g.	71.50
USA	<b>Rinds Filet</b>		ca. 250 g.	74.50
USA	<b>Ribeye Steak</b>		ca. 350 g.	54.50
USA	<b>Rinds Entrecôte</b>		ca. 300 g.	44.50
CH	<b>Kalbs Steak</b>		ca. 300 g.	38.50
CH	<b>Schweins Steak</b>		ca. 300 g.	26.50
CH	<b>Linden Steak</b>	Schweinkarree min. 45min	ca. 550 g.	44.50

## Beilagen

Pommes frites	6.50
Tagliatelle Nüdeli	6.50
Indigo Reis	6.50
Gemüse	8.50
Kartoffel Käse Gratin	7.50
Rösti Kroquetten	6.50
Rösti Fries	7.50
Süsskartoffel Fries	7.50
Wunsch Sauce	3.50

Grilladen werden mit unserer hausgemachten Kräuterbutter serviert.  
Wir grillieren stets medium. Sie können gerne auch Ihren eigenen Garpunkt wünschen.  
Schweine Steaks und Pouletbrüstli werden immer durchgegart.

deutsch	französisch	englisch
roh	cru	very rare
blutig/englisch	bleu	rare
fast blutig	saignant	medium rare
rosa	à point	medium
leicht rosa	demi anglaise	medium well
durch	bien cuit	well done

## Grill and Kitchen

<b>Kalbssteak à la Maison</b>	250gr.	44.50
vom Grill an Champignon Rahmsauce, mit Butter Nüdeli und Gemüsebouquet		
<b>Lamm Rückenfilet</b>	200gr.	41.50
New Zealand Lambloin mit Kartoffel Gratin Gemüsebouquet und Kräuterbutter		
<b>Poulet auf Gemüsebeet</b>	150gr.	26.50
mit Café de Paris & Süsskartoffel Fries		
<b>Entrecôte im Pfännli</b>	300gr.	49.50
U.S Prime striploin vom Grill im Kupferpfännli mit Café de Paris Pommes frites Beilage		
<b>Chateaubriand Steakhouse Style zwei Gänge</b>	200gr.	65.50
U.S. Rindsfilet Medaillon vom Grill tranchiert auf Sauce Bearnaise mit Beilagen in zwei Gängen serviert		
<b>Fitnesssteller Pouletbrust</b>	150gr	24.50
mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites		
<b>Fitnesssteller Schweinssteak</b>	190gr	28.50
mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites		
<b>Fitnesssteller Kalbssteak</b>	190gr	33.50
mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites		

## Kinderteller

bis 15ni

<b>Signor Rossi Teller</b>	Nudeln mit Tomatensauce & Rüepli	8.50
<b>Peppa Wutz Teller</b>	Paniertes Schnitzel mit Pommes & Rüepli	11.50
<b>Yakari Teller</b>	Rahmschnitzel mit Nüdeli & Rüepli	11.50
<b>Calimero Teller</b>	Chicken Nuggets mit Pommes frites & Rüepli	11.50

## **Nachtwächter Menü**

kleiner grüner Salat

\*

Schweins Steak

250g

vom Holzkohlengrill  
an Thurgados Rahmsauce  
mit Gemüsebouquet  
& Pommes fries

\*\*

Vanilleglace mit warmen Beeren

39.50

## **Rosenstadt Menü**

kleiner grüner Salat

\*

Schweinsfilet Spiess

250g

vom Holzkohlengrill  
an Rosen Paprikasauce  
mit Gemüsebouquet  
& Kartoffel Rösti fries,

\*\*

Vanilleglace mit warmen Beeren

39.50

# Steak Liebhaber Karte

Schweins Steak 300g. vom Grill & Beilage nach Wahl

**31.50**

## **Toggenburger Steak**

überbacken mit Trockenschinken und Café de Paris

## **Möhringer Steak**

an brauner Waldpilzsauce

## **Tessiner Steak**

mit Gorgonzola Käsesauce

## **Diavolo Steak**

an einer feurigen Tomaten Chilisauc

## **Pfeffer Steak**

mit rassiger Madagaskar Pfeffersauce

## **Ernestos Schlemmer Steak**

überbacken mit Ananas, Spargel, Speck & Sauce Bearnaise

## **Steak Hawaii**

überbacken

mit Ananas und Appenzeller Käse

## **Bourguignon Steak**

mit drei feinen Bourguignon Dip Saucen

## **Walliser Steak**

mit Tomaten und Käse

überbacken

## **Thurgauer Steak**

an einer sämigen Thurgados Apfelrahmsauce

mit Apfelstücken

## **+1 Beilage nach Wahl**

Pommes frites, Röstikroquetten, Reis, Tagliatelle Nüdeli,  
Gemüseplättli, Kartoffelgratin, Röstifries, Sweet Potato fries