



## Menü Vorschläge 2019

### Apero

Melonen mit Rohschinken	9.50
Bündner Teller klein	10.50
Lachs Brötli	5.50
Rinds Tatar Brötli	6.50

---

### Suppen

Thurgauer Riesling Suppe	9.50
Gemüsecremesuppe	6.50
Bouillon mit Flädli	5.50
Bouillon mit Gemüse Julienne	5.50

### Salate

Kleiner Menusalat	5.50
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Salat Caprese	10.50
mit Mozzarella, Oliven, Zwiebelringen, Tomaten, Balsamico	

---

---

## Holzkohlen Grill

### zurück zum Ursprung

<b>USA</b> Rinds Filet	Tenderloin	220 g.	44.50
<b>USA</b> Rinds Entrecôte	Striploin	250 g.	41.50
<b>USA</b> Rib Eye Steak	Spencer	300 g.	39.50
<b>USA</b> Rib Eye Steak $\Delta$ Master cut	Spencer	400 g.	49.50
<b>CH</b> Kalbs Steak	Schweiz	250 g.	36.50
<b>CH</b> Schweins Steak	Schweiz	250 g.	26.50
<b>CH</b> Linden Steak	Schweiz Schwein min. 45min	500 g.	44.50

*Beilagen kommen in separater Assiette*

<i>Süsskartoffel Wedges</i>	7.50
<i>Tagliatelle Nüdeli</i>	6.50
<i>Reis</i>	6.50
<i>Gemüse</i>	8.50
<i>Kartoffel Käse Gratin</i>	7.50
<i>Rösti Kroquetten</i>	6.50
<i>Pommes frites</i>	6.50

*Teller mit kleiner Gemüse garnitur* 4.50

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

---



## Menu Combos vom Grill mit Vorspeise & Beilage

### Menu 1

Suppe oder Salat

\*\*

#### BBQ Steak

31. 50

Schweinssteak ca. 220 gr.

vom edlen Carré

grilliert auf dem Holzkohlegrill

mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

Gemüse garnitur & Pommes frites

### Menu 2

Suppe oder Salat

\*\*

#### Lindenspiess

41. 50

Grillspiess vom Holzkohlegrill

mit Rind, Schwein, Lamm und Poulet

mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

Gemüse garnitur & weisser Reis

### Menu 3

Suppe oder Salat

\*\*

#### Lamm Filet

35. 50

Neuseeland Lammrückenfilet

Medium grilliert auf dem Holzkohlengrill  
mit unserer hausgemachten Kräuterbutter  
Gemüse garnitur & Kartoffel Gratin

### Menu 4

Suppe oder Salat

\*\*

#### Kalbsteak Maison ca. 220 gr.

41. 50

vom edlen Carré grilliert auf dem Holzkohlengrill  
an Champignon Rahmsauce  
Gemüse garnitur  
Tagliatelle Nüdeli oder Pommes frites

### Menu 5

kleiner knackiger Saison Salat

\*\*

#### Thurgauer Nachtwächter Steak

34.50

Schweinssteak ca. 220 gr. vom edlen Carré  
grilliert auf dem Holzkohlengrill  
an Thurgados Rahmsauce mit Apfelstücken  
Gemüse garnitur & Pommes frites

\*\*

Vanille Glace mit warmen Waldbeeren



## Menu Combos aus unserer Küche mit Vorspeise & Beilage

### Menu 6

Suppe oder Salat

\*\*

#### Gemischter Braten

28. 50

Kalb und Schweins Schulterbraten  
aus dem Ofen  
mit Gemüse garnitur  
& Röstikroquetten oder Tagliatelle Nüdeli

### Menu 7

Suppe oder Salat

\*\*

#### Schweins Rahmschnitzel

27. 50

Schnitzel vom edlen Schweinscarré  
an Champignon Rahmsauce mit Gemüse garnitur  
& Pommes frites oder Tagliatelle Nüdeli

## Menu 8

Suppe oder Salat

\*\*

### Wiener Kalbs Rahmgulasch

28. 50

Zartes Kalbsvoessen

an heller Paprika Rahmsauce

mit Gemüse garnitur & hausgemachten Eierspätzli

## Menu 9

Suppe oder Salat

\*\*

### Zürcher Geschnetzeltes

34. 50

Kalbfleisch fein geschnitten vom edlen Careé

an Champignon Rahmsauce mit Gemüse garnitur

& Kartoffel Rösti

## Menu 11

Suppe oder Salat

\*\*

### Fondue Bourguignon

*300gr per. Pers*

41.50

Rindshuft Würfel

gegart in Kokosöl

mit Reis, Gemüse & Pommes frites

Die Gerichte aus der Küche können mit einem Aufschlag von 3.- p.pers. auch mit Nachservice bestellt werden. Erwähnen Sie dies bitte bei der Reservierung.

<u>Fitnessteller "Schwein"</u> Kleines Schweinssteak vom Grill ca. 160 gr mit Salat oder Gemüse oder Pommes frites	24. 50
<u>Fitnessteller "Kalb"</u> Kleines Kalbssteak vom Grill ca. 160 gr mit Salat oder Gemüse oder Pommes frites	29. 50
<u>Fitness "Schnitzel"</u> Schweinsschnitzel paniert mit Salatbouquet oder Gemüse oder Pommes frites	23. 50
<u>Fitness "Pouletbrüstchen"</u> vom Grill mit Salatbouquet oder Gemüse oder Pommes frites	23. 50
<u>Tessiner Braten</u> Schweinsbraten vom Nierstück im Speckmantel mit Gemüse & Kartoffelstock	21. 50
<u>Bratwurst</u> Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce & Pommes frites	17. 50
<u>Fisch Knusperli</u> Zander Fischknusperli mit Sauce Tartar Dip & Salatbouquet	22. 50

## Vegetarisch

Ravioli Ricotta Espinagio 21.50  
kleine Teigtaschen mit Spinat  
Kräuter Rahmsauce

Gemüseteller 18.50  
mit Wildreis und Spiegelei

## Kalte Teller

Wurstsalat garniert 14.50

Wurst Käsesalat garniert 17.50

Thonsalat garniert 16.50

Salatteller mit Ei 15.50

## Desserts

Thurgauer Süssmostcreme 6.50

Caramelköpfli 7.50

Vanille Glace mit warmen Waldbeeren 6.50

---

Hotel & Taverne zur Linde  
Grubplatz 6  
9220 Bischofszell

Telefon: 071/422 16 10 Fax: 071/422 69 10  
info@hotel-zur-linde.ch www.hotel-zur-linde.ch