

# Menu Vorschläge 2020

## Apero

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

## Vordefinierte Menu Gänge vom Holzkohlen Grill

### Menu 1

kleiner grüner 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

kleiner grüner Salat

\*\*

#### Lindenspiess

41. 50

Grillspiess vom Holzkohlegrill

mit Rind, Schwein, Lamm und Poulet

mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

Gemüse garnitur & weisser Reis

## Menu 3

kleiner grüner Salat

\*\*

### Lamm Filet

35. 50

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

## Menu 4

kleiner grüner 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 Nachtwächter Menu

kleiner grüner Salat

\*\*

### Thurgauer Steak

34.50

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

\*\*

Kugel Vanille Glace mit warmen Waldbeeren

## Vordefinierte Menu Gänge aus der Küche

### Menu 6

kleiner grüner Salat

\*\*

#### Ofen Braten

28. 50

Saftiger Schweins Schulterbraten  
aus dem Ofen an brauner Sauce  
mit Gemüse garnitur & Röstikroquetten

### Menu 7

kleiner grüner Salat

\*\*

#### Wiener Kalbs Rahmgulasch

28. 50

Zartes Kalbsvoessen  
an heller Paprika Rahmsauce  
mit Gemüse garnitur & Eierspätzli

### Menu 8

kleiner grüner Salat

\*\*

#### Zürcher Geschnetzeltes

34. 50

Kalbfleisch fein geschnitten vom edlen Careé  
an Champignon Rahmsauce  
mit Gemüse garnitur & Kartoffel Rösti

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.

Möchten Sie selbst etwas zusammenstellen?  
Dann finden Sie hier noch weitere mögliche  
Vorspeisen & Hauptspeisen & Desserts  
für Ihre Gesellschaft

## Suppen

Thurgauer Riesling Suppe	Kalbfleisch Crème mit Riesling	11.50
Indisch Curry Crème	milde Currysuppe mit Feigen & Mandel	10.50
Bouillon mit Mark		8.50
Bouillon mit Ei		7.50
Tagessuppe		6.50

## Salate

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

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

<b>Schnipo Schw. Schnitzel</b> paniert mit Pommes frites oder Salatbouquet	22.50
<b>Schnige Schweins Schnitzel</b> paniert mit Gemüse	23.50
<b>Rahmschnitzel Schweins Schnitzel</b> an Pilzsauce Gemüse und Nüdeli	24.50
<b>Zander Fisch Knusperli</b> mit Salatbouquet & Sauce Tartar Dip	25.50
<b>Fitnesssteller Poulet</b> mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	23.50
<b>Fitnesssteller Schwein</b> mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	24.50
<b>Fitnesssteller Kalb</b> mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	29.50

## Vegetarisch

<b>Ravioli Ricotta Espinagio</b> kleine Teigtaschen mit Spinat an Kräuter Rahmsauce	23.50
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> Pasta italiana an Peperoncini Basilikum Olivenöl	21.50
<b>Cannelloni alla Nonna</b> Pasta Rollen mit Ricotta & Spinat an Tomaten Rahmsauce	22.50
<b>Gemüseteller</b> mit Spiegelei	23.50

## Kalte Teller

Wurst Käsesalat einfach	(mit Salatgarnitur + 4.-)	13.50
Wurstsalat einfach	(mit Salatgarnitur + 4.-)	10.50
Käsesalat einfach	(mit Salatgarnitur + 4.-)	15.50
Salatteller mit Ei		15.50
Gourmet Salat a la Linde		19.50
Blattsalat, Tomatenwürfel, Mozzarella, Oliven und Zwiebeln an Balsamico Dressing & panierten Champignon Pilzen		

## Desserts

Thurgauer Süssmostcreme	6.50
Caramelköppli	7.50
Vanille Glace mit warmen Waldbeeren	6.50

# Holzkohlen Grill

## zurück zum Ursprung

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

### Beilagen

Süsskartoffel Wedges	7.50
Tagliatelle Nüdeli	6.50
Reis	6.50
Gemüse	8.50
Kartoffel Käse Gratin	7.50
Rösti Kroquetten	6.50
Rösti fries	7.50
Pommes frites	6.50
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	englisch	französisch
roh	very rare	cru
blutig/englisch	rare	bleu
fast blutig	medium rare	saignant
<b>rosa</b>	<b>medium</b>	<b>à point</b>
leicht rosa	medium well	demi anglaise
durch	well done	bien cuit

# HOTEL & STEAKHOUSE



---

Hotel & Taverne zur Linde  
Grubplatz 6  
9220 Bischofszell

Telefon: 071/422 16 10

[info@hotel-zur-linde.ch](mailto:info@hotel-zur-linde.ch)  
[www.hotel-zur-linde.ch](http://www.hotel-zur-linde.ch)