

Vorspeisen

Suppen

Thurgauer Riesling Suppe Kalbfleisch Crème mit Riesling	9.50
Indisch Curry Crème milde Currysuppe mit Feigen & Mandel	8.50
Bouillon mit Mark	7.50
Bouillon mit Ei	6.50
Tagessuppe	5.50

Salate

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

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

½ Dz. Weinberg Schnecken aus dem Feuer im Pfännli mit Café de Paris	9.50
½ Dz. Filet Bogus Schnecken Rinderfiletwürfeli im Pfännli mit Café de Paris	12.50
Crevetten Cocktail mit Weinbrand auf Blattsalat dazu servieren wir warmen Toast	17.50
Geräucherter Lachs geschnitten mit Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichschaum dazu Butter und warmer Toast	16.50

Kalte Speisen

Beefsteak Tartar	24.50
Rindsfilet Tartar mit Zwiebelringen Kapern Toast und Butter	
Bündner Teller	19.50
Lindenteller Aufschnitt Teller mit grünem Blattsalatbouquet	16.50
Bischofszeller z'Vieri Plättli ab 2 Pers. Pro Pers.	12.50
Thonsalat garniert	16.50
Wurst Käsesalat garniert	17.50
Wurst Käsesalat einfach	13.50
Wurstsalat garniert	14.50
Wurstsalat einfach	10.50
Käsesalat garniert	18.50
Käsesalat einfach	15.50
Salatteller mit Ei	15.50
Speck geschnitten mit Brot	9.50

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

Jede Menüänderung plus 1.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer

Feines & Bekanntes aus unserer Küche

Rinds Filet Boeuf Stroganoff		38.50
U.S. Filetwürfel an Paprikarahm mit Wildreis & kleiner grüner Salat		
Rinds Filet fines herbes		39.50
U.S. Filetstreifen an Kräuterjus mit Gemüsebouquet & Rösti fries		
Cordon bleu		28.50
vom Schwein mit Schinken & Appenzeller Käse, Pommes frites und Gemüse		
Schnipo Schw. Schnitzel paniert mit Pommes frites oder Salatbouquet		21.50
Schnige Schweins Schnitzel paniert mit Gemüse		23.50
Rahmschnitzel		23.50
vom Schwein an Champignonsauce mit Gemüse und Nüdeli		
Poulet auf Gemüsebeet mit Cafe de paris & Süsskartoffel Wedges		23.50
Zander Fisch Knusperli mit Salatbouquet & Sauce Tartar Dip		22.50
Gemüseteller (mit Spiegelei + 2.-)		19.50
Toast Hawaii	Englisch Brot mit Schinken, Käse, Ananas	13.50
Walliser Toast	Englisch Brot mit Schinken, Käse, Tomaten	13.50
Spargel Toast	Englisch Brot mit Schinken, Käse, Spargel	13.50
Jonny Toast	Englisch Brot mit Salami, Käse, Peperoni	13.50

Gourmet Salat a la Linde

Blattsalat, Tomatenwürfel, Mozzarella, Oliven und Zwiebeln an Balsamico Dressing		
mit panierten Champignon Pilzen		17.50
mit warmen Poulet Streifen vom Grill		23.50
mit warmen Lamm Filet Streifen vom Grill		26.50

para los niños

Signor Rossi Teller	Nudeln mit Tomatensauce	8.50
Peppa Wutz Teller	Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	10.50
Yakari Teller	Rahmschnitzel mit Nüdeli & Rüeбли	10.50
Calimero Teller	Chicken Nuggets mit Pommes frites	10.50

Jede Menüänderung plus 1.50

Holzkohlen Grill

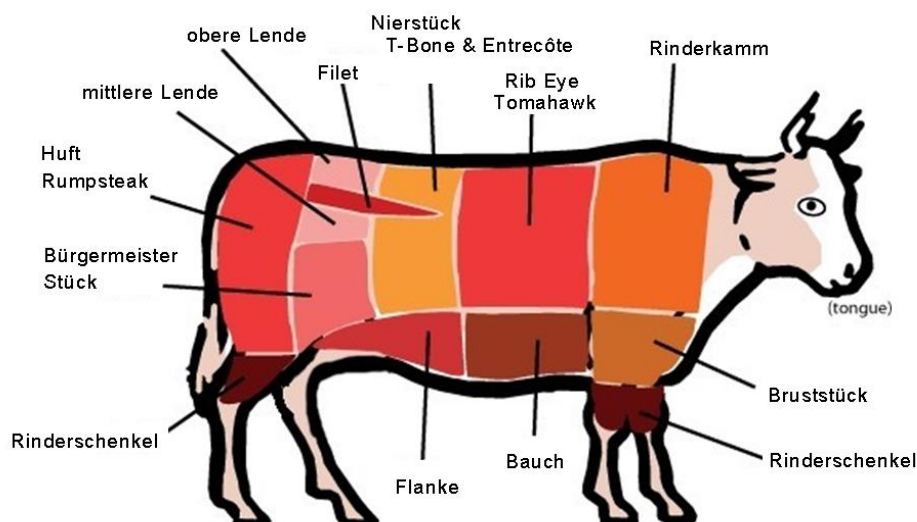
zurück zum Ursprung

Tomahawk Steak	Giant Bone-in Ribeye, Ireland min.1h	790 g.	79.50
T-Bone U.S.A	Bone-in Striploin & kleines Filet	450 g.	59.50
Rinds Filet	U.S.A Tenderloin	220 g.	41.50
Rinds Entrecôte	U.S.A Striploin	260 g.	38.50
Rib Eye Steak	U.S.A Spencer	300 g.	36.50
Rib Eye Steak Δ Master cut	U.S.A Spencer	400 g.	46.50
Linden Steak	Schweiz Schwein min. 45min	500 g.	39.50
Kalbs Steak	Schweiz	260 g.	36.50
Schweins Steak	Schweiz	260 g.	25.50

Beilagen

Süsskartoffel Wedges	7.50
Tagliatelle Nüdeli	6.50
Wildreis	6.50
Gemüse	8.50
Kartoffel Käse Gratin	7.50
Rösti Kroquetten	6.50
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.
Ihr Wunschgewicht ist auch möglich, ihr Fleisch wird dann individuell berechnet.



Best of Grill & Kitchen

Kalbsteak à la Maison ca. 220 gr. an Pilz Rahmsauce, mit Butter Nüdeli und Gemüsebouquet	38.50
Lindenspiess vom Holzkohlengrill mit Rind, Schwein, Lamm und Poulet dazu Wildreis und Gemüse	34.50
U.S. Entrecôte im Pfännli ca. 260 gr. Tranchiert auf Café de Paris mit Pommes frites	44.50
Lamm Rückenfilet vom Holzkohlengrill ca. 200 gr. mit Kartoffel Gratin, Gemüse und Kräuterbutter	31.50
Chateaubriand à la Maison zwei Gänge Service U.S. Rindfilet Medaillon vom Grill tranchiert auf Sauce Bearnaise mit Beilagen	44.50
Fitnessteller Poulet 160g. Mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	23.50
Fitnessteller Schwein 160g. mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	24.50
Fitnessteller Kalb 160g. mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	29.50

Fondue ab 2 Personen

Fondue Bourguignon zarte Rindshuft Würfel in Kokos Öl frittiert mit Pommes frites, Wildreis, Gemüse & kleinem Vorspeise Salat	300g per Pers.	41.50
--	----------------	-------

Jede Menüänderung plus 1.50



Nachtwächter Menu

kleiner grüner Salat

*

Schweins Steak ca. 220 gr.
vom Holzkohlengrill
an Thurgados Rahmsauce
mit Gemüsebouquet
& Pommes frites

**

Vanille mit warmen Beeren

Fr. 34.50



Rosenstadt Menu

kleiner grüner Salat

*

Schweinsfilet Medaillons ca. 220 gr.
vom Holzkohlengrill
an Rosen Paprikasauce
mit Gemüsebouquet
& Kartoffel Rösti fries,

**

Vanille mit warmen Beeren

Fr. 34.50



Jede Menüänderung plus 1.50

Steak Liebhaber Karte

Schweins Steak 260g. vom Grill & Beilage nach Wahl
für zusammen Fr. 29.50

Toggenburger Steak

gratiniert mit Mostbröckli und Café de Paris Mouse

Möhringer Steak

an brauner Waldpilzsauce

Tessiner Steak

natürlich mit Gorgonzola Käsesauce

Diavolo Steak

an einer feurigen Tomaten Chilisauc

Pfeffer Steak

mit rassigen Madagaskar Pfeffersauce

Ernestos Schlemmer Steak

überbacken mit Ananas, Spargel, gebratener Speck & Sauce Bearnaise

Steak Hawaii

mit Ananas und Appenzeller Käse überbacken
& Curry Dip Sauce

Bourguignon Steak

mit drei feinen Bourguignon Dip Saucen

Walliser Steak

mit Tomaten und Käse überbacken & Tartar Dip Sauce

Thurgauer Steak

an einer sämigen Thurgados Apfelrahmsauce mit Apfelstücken

plus ein Beilageplättli nach Wahl

Wildreis, Nüdeli, Gemüse, Kartoffelgratin,
Süßkartoffel Wedges, Pommes frites

Schweins Steak 260 Gramm

Kaiser Napoléon III in unserer Linde?



Charles Louis
auf Arenenberg



Otto von Bismarck & Kaiser Napoleon III. nach seiner Kapitulation.



Napoleon Kaiser
der Franzosen

Der letzte französische Kaiser, Napoleon III, erlebte seine Jugendjahre auf dem Schloss Arenenberg am Untersee. Im Jahre 1830 nächtigte er als 22 jähriger Junggeselle mit seiner Mutter Hortense de Beauharnais, nachweislich im Hotel zur Linde in Bischofszell.

Charles Louis Napoléon Bonaparte war der Sohn von Louis Bonaparte und Hortense de Beauharnais; sein Vater war der Bruder Napoleons I. und von 1806–1810 König von Holland.

Weil Louis Napoléon einen Großteil seiner Jugend abwechselnd in der Schweiz auf Schloss Arenenberg im Kanton Thurgau, auf dem Anwesen Seeheim bei Konstanz am Bodensee und in Augsburg verbracht hatte, beherrschte er die deutsche Sprache perfekt.

1829 ging er an die Artillerieschule von Thun, diente später als Artillerieoffizier in der Schweizer Armee und erhielt 1832 die Schweizer Staatsbürgerschaft als Ehrenbürger des Kantons Thurgau. Dies erlaubte ihm, gleichzeitig die französische Staatsbürgerschaft zu behalten.

Übrigens wussten Sie..

Die Initiative zur Erfindung der Margarine ging von Napoleon III. aus, der 1869 ein haltbares Ersatzprodukt für Butter suchte, das zur Verpflegung seiner Truppen im Deutsch-Französischen Krieg gedacht war.

Sie finden dieses beliebte Produkt auch in unserer hausgemachten Kräuterbutter wieder und Sie kennen nun auch eines der Bestandteile unseres geheimen Hausrezeptes.

Bon appétit ...