

# Vorspeisen

½ Dz. Weinberg Schnecken aus dem Feuer im Pfännli mit Café de Paris	11.50
½ Dz. Filet Bogus Schnecken Rinderfiletwürfeli im Pfännli mit Café de Paris	13.50
Crevetten Cocktail mit Weinbrand auf Blattsalat dazu servieren wir warmen Toast	14.50

## 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 mit Mozzarella, Oliven, Zwiebelringen, Tomaten, Balsamico	10.50

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

# Kalle Speisen

Beefsteak Tartar		24.50
Rindsfilet Tartar mit Zwiebelringen Kapern Toast und Butter		
Bündner Teller		19.50
Lindenteller	Aufschnitt Teller mit grünem Blattsalatbouquet	17.50
Bischofszeller z'Vieri Plättli	ab 2 Pers. Pro Pers.	13.50
Thonsalat garniert		17.50
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

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

## Kindersteller

Signor Rossi Teller	Nudeln mit Tomatensauce & Rüeblì	8.50
Peppa Wutz Teller	Paniertes Schnitzel mit Pommes & Rüeblì	11.50
Yakari Teller	Rahmschnitzel mit Nüdeli & Rüeblì	11.50
Calimero Teller	Chicken Nuggets mit Pommes frites & Rüeblì	11.50

# Feines und Bekanntes aus der Küche

<b>Boeuf Stroganoff vom Filet</b>		39.50
Rindsfiletwürfel an Paprikarahm mit Reis & kleiner grüner Salat		
<b>Fines herbes vom Filet</b>		36.50
Rindsfiletstreifen an Kräuterjus mit Gemüsebouquet & Röstifries		
<b>Cordon bleu</b>		29.50
vom Schwein mit Schinken & Appenzeller Käse, Pommes frites und Gemüse		
<b>Schnipo Schw. Schnitzel paniert</b>	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>Poulet auf Gemüsebeet</b>	mit Cafe de paris & Süsskartoffel Wedges	23.50
<b>Zander Fisch Knusperli</b>	mit Salatbouquet & Sauce Tartar Dip	25.50
<b>Gemüseteller (mit Spiegelei + 2.-)</b>		21.50
<b>Hawaii Toast</b>	Englisch Brot mit Schinken, Käse, Ananas	13.50
<b>Walliser Toast</b>	Englisch Brot mit Schinken, Käse, Tomaten	13.50
<b>Spargel Toast</b>	Englisch Brot mit Schinken, Käse, Spargel	13.50
<b>Jonny Toast</b>	Englisch Brot mit Salami, Käse, Peperoni	13.50
<b>Gourmet Salat a la Linde</b>		
Blattsalat, Tomatenwürfel, Mozzarella, Oliven und Zwiebeln an Balsamico Dressing		
mit panierten Champignon Pilzen		19.50
mit warmen Poulet Streifen vom Grill		25.50
mit warmen Lamm Filet Streifen vom Grill		29.50

Jede Menüänderung plus 1.50

# Holzkohlen Grill

## zurück zum Ursprung

<b>USA</b>	T-Bone	Bone-in Striploin	ca. 550 g.	79.50
<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

# Best of Grill and Küchen

<b>Kalbsteak à la Maison ca. 220 gr.</b>	<b>38.50</b>
an Pilz Rahmsauce, mit Butter Nüdeli und Gemüsebouquet	
<b>Lindenspiess vom Holzkohlengrill</b>	<b>36.50</b>
mit Rind, Schwein, Lamm und Poulet dazu Reis und Gemüse	
<b>U.S. Entrecôte im Pfännli</b>	<b>44.50</b>
tranchiert auf Café de Paris mit Pommes frites	
<b>Lamm Rückenfilet vom Holzkohlengrill</b>	<b>31.50</b>
mit Kartoffel Gratin, Gemüse und Kräuterbutter	
<b>Chateaubriand à la Maison zwei Gänge Service</b>	<b>44.50</b>
U.S. Rindfilet Medaillon vom Grill tranchiert auf Sauce Bearnaise mit Beilagen	
<b>Fitnesssteller Poulet</b>	<b>23.50</b>
mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	
<b>Fitnesssteller Schwein</b>	<b>24.50</b>
mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	
<b>Fitnesssteller Kalb</b>	<b>29.50</b>
mit Salatbouquet oder mit Gemüsebouquet oder mit Pommes frites	

## Fondue

ab 2 Personen auf Anfrage

<b>Fondue Bourguignon</b>	<b>300g per Pers.</b>	<b>41.50</b>
zarte Rindshuft Würfel in Oleg Öl frittiert mit Pommes frites, Wildreis, Gemüse & kleiner grüner Salat		

Jede Menüänderung plus 1.50

**HOTEL**<sup>UND</sup>  
**STEAKHOUSE**  
**ZUR TAVERNE**  
**LINDE**  
**BISCHOF SZELL**

## Nachwachler 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



# Steak Liebhaber Karte

Schweins Steak 250g. vom Grill & Beilage nach Wahl  
für zusammen Fr. 29.50

## **Toggenburger Steak**

überbacken mit Rohschinken und Café de Paris

## **Möhringer Steak**

an brauner Waldpilzsauce

## **Tessiner Steak**

mit Gorgonzola Käsesauce

## **Diavolo Steak**

an einer feurigen Tomaten Chilisauce

## **Pfeffer Steak**

mit rassigen Madagaskar Pfeffersauce

## **Ernestos Schlemmer Steak**

überbacken mit Ananas, Spargel, gebratener Speck & Sauce Bearnaise

## **Steak Hawaii**

mit Ananas und Appenzeller Käse & Curry  
überbacken

## **Bourguignon Steak**

mit drei feinen Bourguignon Dip Saucen

## **Walliser Steak**

mit Tomaten und Käse  
& Sauce Tartar überbacken

## **Thurgauer Steak**

an einer sämigen Thurgados Apfelrahmsauce mit Apfelstücken

inklusive ein Beilageplättli nach Wahl

Reis, Nüdeli, Gemüse, Kartoffelgratin,  
Süsskartoffel Wedges, Pommes frites