



# Restaurant Lindenblüte

BY CROSS CUISINE GMBH

# MENU

## Deklaration und die Allergieinformationen

Herkunft Deklaration Schwein - CH • Poulet - (CH / Brasilien Für Gruppen Essen)  
Rind - CH Kalb - CH • Zander - EU • Lachs - Alaska • Krevetten - (THAILAND /  
VIETNAM) • Ente - (CHINA / THAILAND)

## GENUSS – GEWISSEN – UMWELT

Information für Allergiker und Lebensmittelintoleranzen: Eine Unverträglichkeit gegen Lebensmittel, die ohne Beteiligung des Immunsystems verläuft, wird «Lebensmittelintoleranz» genannt. Ungefähr 15 % der Bevölkerung im deutschsprachigen Raum leidet unter Laktoseintoleranz. Wenn Sie zu dieser Gruppe gehören, Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere mitarbeitenden auf Anfrage gerne .

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## Salate

101. Gemischter Salat mit Hausdressing 11.50  
*Mixed Salad with House Dressing*  
*Salade Mixte avec Vinaigrette Maison*
102. Grüner Salat mit Hausdressing 11.50  
*Green Salad with House Dressing*  
*Salade verte avec vinaigrette Maison*

## Suppen

103. Tomatencremesuppe 10.00  
*Tomato Cream Soup*  
*Soupe à la crème de tomate*

## Vorspeise

104. Lindenhof Lolipops 16.50  
Knusprige Lolipops gefüllt mit Süßkartoffeln, roten Zwiebeln und Minze,  
serviert mit Granatapfel-Mayonnaise  
*Crispy Lolipops Stuffed with Sweet potatoes, red onions*  
*and mint served with Pomogranate mayonnaise*  
*Lolipops croustillantes farcies de patates douces,*  
*oignons rouges et menthe servies avec mayonnaise à la grenade*
105. Rinds Tartar 22.00 / 34.00  
*Beef Tartar / Tartare de boeuf*
- Vorspeise oder Hauptspeise  
*Starter or Maincourse / Entrée ou Plat*

## Fondue

107. Käsefondue aus Brienz mit Fonduebrot und hausgemachtem Essiggemüse 29.50  
*Cheese Fondue from Brienz with Fondue bread Homemade Brine Vegetables*  
*Fondue au fromage de Brienz avec pain à fondue Légumes maison en saumure*

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## Aus der Grillpfanne

110. Hausmarinierte Rindsentrecôte (200gr.) 49.50  
mit Kräuterbutter, Country Cuts und Gemüse  
*House marinated Ribeye steak with Herb butter, Fried Country Potatoes and Vegetables*  
*Entrecôte au Beurre aux Herbes, Pommes de Terre Poêlées et Légumes*
111. Swiss WAGYU Rindsentrecôte (180gr.) 98.50  
mit Kräuterbutter, Country Cuts und Gemüse  
*Swiss WAGYU Ribeye steak with Herb butter, Fried Country Potatoes and Vegetables*  
*Swiss WAGYU Entrecôte au Beurre aux Herbes, Pommes de Terre Poêlées et Légumes*
112. Schweins Rahmschnitzel serviert mit Country Potatoes und Marktgemüse 29.50  
*Pork schnitzel served with Country cut wedges and Seasonal Vegetables*  
*Escalope de porc servie avec quartiers de pays et légumes de saison*
113. Aubergine pistachio 27.00  
Gegrillte Aubergine mariniert mit hausgemachter Gewürzpaste reduziert mit Kokosmilch und gerösteten Pistazien serviert mit Safranreis und Kirschtomaten.  
*Grilled aubergine marinated with homemade spice paste reduced with coconut milk and roasted pistachio served with Saffron rice and cherry tomatoes.*  
*Aubergine grillée marinée à la pâte d'épices maison réduite au lait de coco et pistache rôtie servie avec riz au safran et tomates cerises.*

## Klassiker

114. Kalbs Zürcher Geschnetzeltes serviert mit Butter Rösti und Marktgemüse 41.50  
*Veal Zürcher Geschnetzelts served with Buttered Rösti and Seasonal Vegetables*  
*Zürcher Geschnetzeltes servi avec Rösti au beurre et légumes de saison*

## Fisch

115. Zanderknusperli mit Tartarsauce und hausgemachtem Kabissalat 27.50  
*Crispy fried Zander Fish with tartar Sauce and Homemade Cabbage Salad*  
*Poisson Sandre Frit Croustillant avec Sauce Tartare et Salade de Chou Maison*
116. Kokos Salmon Coco Salmon 36.50  
Gegrilltes Lachsfilet mariniert mit hausgemachter Gewürzpaste, reduziert mit Kokosmilch, serviert mit Senfreis und Essig Gemüse  
*Grilled salmon fillet marinated with homemade spice paste reduced with coconut milk, served with mustard rice and vinegar vegetables*  
*Filet de saumon grillé mariné à la pâte d'épices maison réduite au lait de coco, servi avec riz à la moutarde et légumes vinaigrés*

## Burger

117. Rindsburger mit Rösti und hausgemachtem Kabissalat 29.50  
*Beef Burger with Rösti and Homemade Cabbage Salad*  
*Burger de Boeuf avec Rösti et Salade de Chou Maison*
118. Vegan Burger (Plant based) mit Rösti und hausgemachtem Kabissalat 29.50  
*Vegan Burger with Rösti and Homemade Cabbage Salad*  
*Burger Vegan avec Rösti et Salade de Chou Maison*
119. AUSTRALIAN WAGYU Rinds Burger mit Hausgemachtem Kabissalat 43.50  
*WAGYU Beef Burger with Homemade Cabbage Salad*  
*Burger de boeuf WAGYU avec salade de chou maison*

## Pasta & Lasagne

120. Cannelloni mit Frischkäse und Spinat 23.00  
*Cannelloni with Cream cheese and Spinach*  
*Cannelloni au fromage à la crème et aux épinards*
121. Lasagne Alla Bolognese 26.50  
*Lasagne with Bolognese sauce*  
*Lasagnes à la bolognaise*
122. Lasagne Vegan 29.50

## Indisch

123. Butter Chicken Mit Reis Oder Naan 36.50  
Die butterige Tomatensauce, das zarte Poulet mit den intensiven Gewürzen der Indischen Küche  
*The buttery tomato sauce, the tender chicken with the intense spices of Indian cuisine*  
*La sauce tomate au beurre, le poulet tendre aux épices intenses de la cuisine indienne*
124. Paneer Makhani Mit Reis 31.50  
Hüttenkäse mit butteriger Tomatensauce, mit den intensiven Gewürzen der indischen Küche  
*Cottage cheese with the buttery tomato sauce, with the intense spices of Indian cuisine*  
*Fromage cottage avec sauce tomate au beurre, avec les épices intenses de la cuisine indienne*
130. Extra Naan Brot 5.90

## ASIANESS

### Salate / Salads

- I. Vietnamesischer Salat 13.50  
*Vietnamese Salad*  
*Salade Vietnamienne*

### Suppen / Soups

11. Scharf-Sauer-Suppe 11.00  
*Hot & Sour Soup*  
*Soupe aigre-piquante*
12. Wan Tan Suppe 12.00  
*Wonton Soup*  
*Soupe wonton*
13. Tom Yum Suppe mit Krevetten 13.50  
*Tom Yum Soup with Shrimps*  
*Soupe Tom Yum aux Crevettes*
14. Tom Kha kai Suppe mit Poulet 13.50  
*Tom Kha Kai Soup with Chicken*  
*Soupe Tom Kha Kai au Poulet*

### Vorspeise / Starters

21. Frühlingsrollen mit Gemüse 10.50  
*Springrolls with Vegetables*  
*Rouleaux de printemps aux légumes*
22. Frühlingsrollen mit Poulet 12.50  
*Springrolls with Chicken*  
*Rouleaux de printemps au poulet*
23. Frittierte Krevetten 14.50  
*Fried Shrimps*  
*Crevettes Frites*

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## HAUPTGANG

### Rindfleisch / Beef

31. Rind mit Gemüse Szechuan Art. 34.50  
*Beef with Vegetables Szechuan Style*  
*Boeuf aux Légumes à la Sichuanaise*
32. Rind Pak Choi 34.50  
*Beef with Pak choi*  
*Boeuf au Pak choi*
33. Rind mit Gemüse und Kernelnüssen 34.50  
*Beef with Vegetables and Cashewnuts*  
*Boeuf aux Légumes et Noix de Cajou*
34. Rind mit Sellerie 34.50  
*Beef with Celery / Boeuf au Céleri*
35. Rindfleisch mit Mango Sauce 35.50  
*Beef with Mango Sauce / Boeuf sauce à la mangue*
36. Knusprige Rindfleischstreifen an einer pikanten Süss Sauer Sauce 37.50  
*Crispy Beef Stripes with Spicy sweet-sour Sauce*  
*Lanieres de boeuf croustillantes avec sauce aigre-douce epicee*

### Poulet / Chicken

41. Poulet mit Gemüse Chopsueuy Art. 31.50  
*Chicken with Vegetables Chopsuey Style*  
*Poulet aux Legumes Style Chopsuey*
42. Poulet an einer grüner Currysauce 31.50  
*Chicken with Thai Green Curry Sauce*  
*Poulet sauce curry, Vert thai*
44. Poulet Süss Sauer 32.50  
*Chickem with Sweet Sour Sauce*  
*Poulet à la Sauce Aigre Douce*

### Krevetten / Shrimps / Crevettes

51. Krevetten an einer roter Currysauce 34.50  
*Shrimps with Thai Red Curry Sauce*  
*Crevettes au Curry Rouge Thai*
52. Frittierte Riesenkrevetten mit Salz und Pfeffer 37.50  
*Fried Shrimps with Salt and Pepper*  
*Crevettes sautées au sel et poivre*
53. Krevetten Knoblauch und Pfeffer 34.50  
*Shrimps with Garlic and Pepper*  
*Crevettes à l'ail et au poivre*

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## Ente / Duck / Canard

61. Knusprige Ente an einer Marinade und frischen Kräutern 39.50  
*Crispy Fried Duck with Marinade Sauce and Fresh Herbs*  
*Canard Frit Croustillant avec Sauce Marine et Herbes Fraiches*

## Tofu und Vegetarisch

71. Gemüse Chopsuey Art. 23.00  
*Vegetables Chop suey Style*  
*Légumes façon chop suey*
72. Gemüse an einer grüner Currysauce 23.00  
*Vegetables with Thai Green Curry Sauce*  
*Légumes sauce curry vert thaï*
73. Tofu an einer roter Currysauce 26.00  
*Tofu with Thai Red Curry Sauce*  
*Tofu avec sauce au curry rouge thaï*
74. Tofu Süss Sauer 26.00  
*Tofu Sweet & Sour / Tofu aigre-doux*

## Beilage

Alle Hauptgerichte werden mit Duftreis serviert.

*All Main Courses are Served with Rice*

*Tous les plats principaux sont servis avec du riz*

- Eine Beilage mit gebratenem Reis oder gebratenen Nudeln anstelle 4.50  
*A side of Fried rice or fried noodles instead of steamed rice*  
*Un côté de riz frit ou de nouilles frites au lieu de riz cuit à la vapeur*

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## Gebratene Gerichte

### 200. Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

*Fried Rice with Egg and Vegetables*

*Riz Frit aux Oeufs et Légumes*

### 300. Gebratene Eiernudeln mit Ei und Gemüse

*Fried Noodles with Egg and Vegetables*

*Nouilles Frites aux Oeufs et Légumes*

### 400. Gebratene Reismudeln mit Ei und Gemüse

*Fried Rice-noodles with Egg and Vegetables*

*Nouilles de Riz Frites aux Oeufs et Légumes*

1.	Rind <i>Beef / Boeuf</i>	29.50
2.	Poulet <i>Chicken / Poulet</i>	27.50
3.	Krevetten <i>Shrimps / Crevettes</i>	28.50
4.	Tofu	25.00
5.	Gemüse <i>Vegetables / Légumes</i>	22.00

## Kinder Menu

### Chicken Nuggets mit Pommes (6 Stück)

*Chicken Nuggets with French Fries (6 Pieces)*

*Nuggets de poulet avec frites*

14.00

### Süßkartoffeln Lollipop mit cocktail sauce (4 Stück)

*Sweet potatoe Lollipop with Cocktail sauce (4 Pieces)*

*Lolipops de patate douce sauce cocktail (4 pièces)*

16.00

### Butter Nudeln

*Butter Noodles*

*Nouilles au beurre*

9.00

### Nudeln im Wok mit Gemüse und Eier

*Noodles with egg and vegetables in Wok*

*Nouilles aux oeufs et légumes au wok*

18.00

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.



## GETRÄNKE

### Aperitif

Huus Aperol Linden Bitter-red	15.50
Aperol Spritz / Hugo	13.50
Aperol Spritz / Hugo Alk. Frei	9.00
Gespritzer Weisswein	9.00
Prosecco Cüpli	8.00
Campari orange	9.00
Kir Royal Prosecco	11.50

### Offenausschank

	3dl	5dl	1L
Mineral mit Kohlensäure	3.20	5.00	8.00
Mineral Natur	3.20	5.00	8.00
Quellwasser	1.50	2.50	4.00
Zitro	4.20	6.20	10.00
Coca Cola	4.20	6.20	10.00
Ice Tea	4.20	6.20	10.00
Flaschen	2cl	33cl	5dl
Knutwiler blau			5.50
Knutwiler grün			5.50
Ice Tea		4.80	
Coca Cola		4.80	
Coca Cola Zero		4.80	
Sinalco Original		4.80	
Apfelshorle		4.80	
Rivella rot/Blau		4.80	
Orangensaft 30cl	4.00		
Schwepps Tonic Water	4.00		

### Bier von Fass

	2dl	3dl	5dl
Rugenbräu Spezial Hell	4.30	4.80	6.50

### Bier in der Flasche

	3dl	5dl
Rugenbräu Lager		6.50
Rugenbräu Alpenperle	4.80	
Singha	4.80	
Tschingtao	4.80	
Saigon	4.80	
Rugenbräu Weizen		6.80
Alkoholfreies Bier	4.80	

### Kaffee

Kaffee/Espresso/Hag	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50

### Tee-Genuss

Tee Crème, Natur, Grüntee, Hagebutte, Minze, Alpenbrise, Verveine, Taufrischer, Ingwer-Zitrone, Fenchel & Kamille	4.50
Grün Tee (Tee Kanne)	4.80
Jasmin Tee (Tee Kanne)	4.80

## SPIRITUOSEN

<b>Bitteraperos</b>	2cl	4cl	<b>Liqueurs</b>	4cl
Ramazzotti 30% alk.		8.50	Amaretto 28% alk.	11.00
Campari 23% alk.		8.00	Baileys 18% alk.	9.00
Cynar 16.5% alk.		8.00	Grand Marnier 40% alk.	8.50
Pernod 45% alk.	7.50		Limoncello 25% alk.	8.50
Aperos mit Jus oder Mineral		9.00	Cointreau 40%alk.	8.50
San Pellegrino Sanbitter (Alk.frei)		4.50		
<b>Rum</b>		4cl	<b>Whisky</b>	4cl
Bacardi Carta Blanca 37.5% alk.		9.50	Jack Daniel 40% alk.	11.00
Havana Club 40%alk.		9.50	Glenfiddich 40% alk.	11.00
Cognac Remy Martin VSOP			Chivas Regal 40% alk.	11.00
2cl 40% alk.		11.00	Cragganmore 40% alk.	15.00
<b>Vermouth</b>		4cl	<b>Steinobst &amp; Kräuterbrände</b>	2cl
Martini Rot / Weiss		8.50	Vieille Prune 41% alk.	8.00
			Kirsch 40% alk.	8.00
<b>Wodka</b>		4cl	<b>Grappa und Marc</b>	2cl
Smirnoff weiss 37.5% alk.		8.50	Marc Morin 40%	9.00
Trojka Weiss 40% alk.		8.50	Grap-Pinot Spiezer 42% alk.	9.00
			Grappa di Brunello 43% alk.	9.00
<b>Gin</b>		4cl	Aquavite Nardini 43% alk.	9.00
Bombay Sapphire 40% alk.		9.00	<b>Kernobstbrände</b>	2cl
Gordon's 38% alk.		9.00	Williams 37.5%	9.00
			Vieille Poire 40% alk.	9.00
<b>Aus Asia</b>		1dl		
Sake (Warme)		11.00		
Pflumen Wein (Warme)		11.00		

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## OFFENWEINE

### Weissweine

	1dl	50cl	75cl
Yvorne AVY AOC <i>Artisans Vignerons d'Yvorne, Waadt, Chasselas</i>	6.50	29.00	
Johannisberg du Valais AOC <i>Alebrt Mathier Salgesch, Wallis, Johannisberg</i>	6.50	29.00	
HOPPID «BRIENZER WEISSE» <i>Blanc de Chamoson AOC, Valais, Chasselas</i>	7.00	31.00	

### Roséweine

Œil-de-Perdrix AOC Valais <i>Cave St. Pierre SA, Chamoson, Rosé de Pinot Noir</i>	6.50	29.00	
---	------	-------	--

### Rotweine

	1dl	50cl	75cl
HOPPID «BRIENZER ROTE» Valais AOC <i>Assemblage rouge</i>	6.50	29.00	
MERLOT DELEA IGT <i>Angelo Delea, Losone, Merlot</i>	6.50	29.00	
Primitivo Gran Sasso IGP <i>Apulien</i>	8.50		54.00

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.

## FLASCHEN

### Weissweine Schweiz

75cl

Spiezer Riesling-Sylvaner AOC

64.00

*Rebbau Spiez Genossenschaft,  
Thunersee, Riesling-Sylvaner, Bern*

Cuvée Escapade AOC Thunersee

68.00

*Rebbau Spiez Genossenschaft,  
Thunersee Riesling-Sylvaner,  
Valentin Blattner, Bern*

Pinot Gris AOC

57.00

*Château d'Auvergnier  
Pinot Gris*

### Roséweine Schweiz

Œil-de-Perdrix AOC Neuchâtel

52.00

*Cave St. Pierre SA, Chamoson,  
Rosé de Pinot Noir*

### Rotweine Schweiz

Spiezer Cuvée INTRO

63.00

*Rebbau Spiez Genossenschaft,  
Thunersee Blauburgunder, Cabernet Fura, Bern*

BeO Assemblage rouge

52.00

*Bio Suisse La Côte AOC  
Cave de Folimont, Mont-sur-Rolle  
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay, Merlot*

Cuvée Madame

64.00

Rosmarie Mathier AOC

*Adrian & Diego Mathier  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir,  
Humagne Rouge, Wallis*

### Rotweine Italien

Amarone Della Valpolicella

72.00

Classico Villa Rocca DOCG

*Corvina veronese, Rondinella, Molinara*

«Rossojbleo»

Nero d'Avola di Sicilia IGT BIO

56.00

*Az. Agricola Gulfi,  
Chiaramonte Gulfi Nero D'Avola*

### Rotweine Süd Amerika Argentinien

«Ojo de Agua»

52.00

Cabernet Sauvignon

*Dieter Meier, Mendoza  
Cabernet Sauvignon*

Alle unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt.