

## Menüvorschläge



Lindenbaum Ausbildung und Wohnen ist eine führende, innovative Genossenschaft mit einem breiten Ausbildungs- und Berufsangebot für junge Menschen mit besonderen Bildungsbedürfnissen. In einem weitgehend normalisierten Umfeld stehen erlebnis- und handlungspädagogische Ansätze im Vordergrund.

### **Schöner Anlass in herzlicher Atmosphäre**

Planen Sie ein Bankett, ein Seminar, eine festliche Feier oder ein Apéro? Im Lindenbaum finden Sie geeignete Räume, eine hervorragende Küche und einen charmanten Service.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu empfangen.

**Happy Glass (Löffel-snacks)****Je Stck.**

Linsensalat mit geräucherter Entenbrust	4,00
Crevettensalat mit frischen Kräutern	3,50
Rindstartar mit Kapern und Toast	4,50
Geflügelsalat mit Curry und Ananas	3,50

**Kalte Snacks****Je Stck.**

Canapés	
- mit Brie und Weintrauben	4,00
- mit Salami	3,50
- mit Schinken	3,50
- mit Parmaschinken und Melone	4,50
- mit geräuchertem Lachs	4,50
- mit geräuchertem Heilbutt	4,50
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	3,00

**Warme Snacks****Je Stck.**

Indonesische Satayspieße (hierzu reichen wir Erdnuss- und Mangosauce)	
- mit Rind	3,50
- mit Poulet	3,00
- mit Lamm	3,20
Mozzarella Sticks	1,80
Riesencrevetten am Spiess mit Zitronengras	3,50
Champignonköpfe gefüllt mit Spinat und Gorgonzola überbacken	3,00
Käseküchlein	3,10
Mini-Strudel (versch. Füllungen)	2,80
Schinkengipfeli	3,60
verschieden belegt	3,00
Minipizza	3,60

**Süsse Snacks  
Stck.****Je**

Panini di baci (gefüllt mit Nüssen und Schokolade)	4,00
Fruchtspieße	3,00
Mini-Pâtisserie (Früchtetartelettes)	3,00

# Menüvorschläge

## Kalte Vorspelsen

- Wildschweinschinken mit Sellerie-Apfelsalat & Himbeerdressing 16,50
- Parmesanmousse mit Honigfeigen, Kirschtomaten und Ruccola 13,50
- Carpaccio vom Rind mit Parmesan und gerösteten Piniekernen 18,50
- Ceasars Salad 10,50
  - mit gegrillten Pouletbruststreifen 14,50
  - mit gebratenen Rindsfiletstreifen 17,50
  - mit gebratenen Garnelen 16,50
- Dreierlei von Pfäffiker See Felchen, geräuchert, gebeizt und roh mariniert 17,50
- Tomatencarpaccio mit schweizer Mozzarella und gerösteten Piniekernen 12,50
- Marinierter Widkräutersalat mit gebackenem Ziegenkäs 14,50
- Fenchel-Apfel-Tartar mit Currylinsen 10,50

## Suppen

- Pastinaken-Crèmesuppe mit Kräutern & Garnelenspiess 8,50
- Tomatenconsommé mit Griesnockerln 7,00
- Waldpilzessenz mit Pistaziennocken 9,50
- Paprikacremesuppe mit Chorizospiess 7,00
- Pfäffiker Heusuppe 6,00

## Warme Vorspelsen

- Apfel-Walnuss-Risotto mit Gorgonzola 14,50
- hausgemachte Pasta mit Tomatenragout und gegrillter Aubergine 14,00
- hausgemachte Pasta mit Chorizo & gebackenem Schafskäse 17,00

## Flisch

- Wolfsbarschfilet mit Safran-Kartoffelmousseline 36,00
- Forellenfilet mit Rahmspitzkohl und Champagner-Risotto 32,00
- Gebratenes Lachsfilet mit Spinat & Schlosskartoffeln 26,00
- Seeteufel Tournedos mit Pancetta & Morchelrisotto 38,00
- Felchenröllchen aus dem Ofen auf Kartoffel-Pfifferlings Pfanne mit Speck 34,50
- Hechtfilet kross gebraten mit Erbsenpüree und geschmorten Tomaten 32,50
- Hechtfilet in der Kräuterkruste mit Schmand-Kohlrabi-Kartoffeln 34,00

## Flisch

- Wiener Schnitzel vom Kalb in der Kräuterkruste mit Salzkartoffeln 42,00
- Kalbsbäckchen in Burgunder geschmort mit jungen Rüebli & Kartoffelschnee 42,00
- Rücken vom Zürcher Freilandschwein unter Olivenkruste mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln 28,00
- Lammcarré mit Bohnenconfit, Rosmarinjus und Kartoffelgratin 38,00
- Filet, Leber und Bauch vom Pfäffiker Freilandschwein mit Bohnengemüse & Kartoffelstrudel 28,00
- Kalbsleberli mit Apfelkonfit, gebackenen Zwiebelringen, Balsamico Jus und Kartoffelpüree 38,00
- Gebratene Maispoularde gefüllt mit Hüttenkäs, getrockneten Tomaten & Estragon auf Weissweinsrisotto 29,50
- Ochsenentrecôte mit Rotweinjus und Kartoffelheu 42,00
- Roastbeef mit Sc. Bernaise, frischem Marktgemüse und Kartoffel-Croquetten 41,00

## Vegetarisch

- Quorn geschnetzeltes mit frischem Marktgemüse und hausgemachter Pasta 21,50
- Sojaschnitzel mit jungen Rüebli & Kartoffelschnee 24,50
- Zucchini-Piccata „Mailänder Art“ mit hausgemachter Pasta & Tomatenragout 21,50
- Rüebli-Zucchini-Bratlinge mit frischer Kräutersauce & Duftreis 22,00

## Dessert

- Crème brûlée von edler grand cru Schokolade 9,50
- Zwetschgenauflauf mit Vanilleglace 10,50
- Honigmousse mit glasierten Datteln & Quittenrösti 12,50
- Schweizer Käsevariation mit Feigensenf, Nüssen und Trauben 16,50
- Warmer Schokoladenkuchen mit Salat von getrockneten Bananen 11,50
- Apfeltarte mit Vanilleglace 8,50
- Zwetschgenragout mit Caféglace 8,50

