



MITTAGSMENÜ

18. - 22.05.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 19.50**
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

TAGESHIT

MENÜ I

MENÜ II

DESSERT

MO, 18. MAI

Pouletgeschnetzeltes
mit Curry-Dip & Früchten
dazu Salatgarnitur
Allergene: G

Schweinsrahmschnitzel
mit Nudeln und Karotten
Allergene: A/G/L/O

Vegi-Schnitzel mit Nudeln
und Karotten
Allergene: A/G/L/O

Erdbeertörtli mit
Schlagrahm
Allergene: A/C/G

DI, 19. MAI

Spinat-Ricotta Crespelle
mit Tomatensauce
Allergene: A/C/G

Pouletbrust mit Kräuterjus,
Kartoffelstock
und Mischgemüse
Allergene: G/O

Gemüsetätschli mit Kräuterjus,
Kartoffelstock
und Mischgemüse
Allergene: A/C/G/O

Rhabarberkuchen
Allergene: A/C/G

MI, 20. MAI

Rindfleischravioli
mit Basilikumpesto
Allergene: A/C/G

Rinds-Stroganoff mit Reis
und Broccoli
Allergene: G

Quorn-Stroganoff mit Reis
und Broccoli
Allergene: F/G

Portion Erdbeeren
mit Schlagrahm
Allergene: G

DO, 21. MAI

Spargelrisotto
mit getrockneten Tomaten
und Kerbel
Allergene: G/O

Fleischkäse mit Senf
und Kartoffel-Gurkensalat
Allergene: keine

Falafel mit Tsatsiki
und Couscousalat
Allergene: A/G

Bachas Tagesdessert
Allergene: A/C/G /O

FR, 25. MAI

Fitnesssteller
mit Fischknusperli
und Tartarsauce
Allergene: A/C/G/D

Rindfleischlasagne
Allergene: A/G/O

Gemüselasagne
Allergene: A/G/O

Caramellköpfli
Allergene: A/C/G

WOCHENHIT

Pouletbrust gefüllt
mit Kräuterfrischkäse,
Portweinjus, Frühlingsgemüse
und Nudeln
Allergene: A/C/G/O



MITTAGSMENÜ

25. - 29.05.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 18.50**
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

TAGESHIT

MENÜ I

MENÜ II

DESSERT

MO, 25. MAI

Pfingstmontag - geschlossen

DI, 26. MAI

Spaghetti
mit Speck-Rahmsauce
und Reibkäse
Allergene: A/G

Samosa mit Poulet,
Sweet Chilisauce
und gebratener Reis
mit Gemüse
Allergene: A/G/O

Samosa
mit Sweet Chilisauce
und gebratener Reis
mit Gemüse
Allergene: A/G/O

Aprikosensorbet
mit Schlagrahm
Allergene: G

MI, 27. MAI

Schweins-Cordon bleu
mit Pommes frites
und Karotten
Allergene: A/C/G

Rindsgeschnetzeltes
mit Rahmsauce, Nudeln
und Broccoli
Allergene: A/G/O

Vegetarisches Geschnetzeltes
mit Rahmsauce, Nudeln
und Broccoli
Allergene: A/G/O/F

Zweierlei
Schokoladenmousse
Allergene: A/C/G

DO, 28. MAI

Rindfleischburger
mit Cocktailsauce,
Tomaten, Gurken, Salat
und Kartoffel-Wedges
Allergene: A/G

Gebratene Lachstranche
mit Dillsauce, Wildreis
und Blattspinat
Allergene: G/D

Weisswein-Risotto
mit Fetakäse, getrockneten
Tomaten und Blattspinat
Allergene: A/G

Quarkkrapfen
mit Fruchtkompott
und Vanillesauce
Allergene: A/C/G/O

FR, 29. MAI

Griechischer Salat
mit Halloumi
und Tomaten-Salsa
Allergene: G

Ghackts mit Hörnli und
Apfelmus und Reibkäse
Allergene: A/G/O

Vegetarisches Ghackts
mit Hörnli und Apfelmus
und Reibkäse
Allergene: A/G/O

Brownies
Allergene: A/C/G

WOCHENHIT

Gebratenes Forellenfilet
mit Kräutersauce, Spargeln
und Taboulé-Salat
Allergene: A/G/D/O



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag, von 8.00 bis 18.00 Uhr
Mittagsservice, von 11.30 bis 13.00 Uhr
Nachmittags geöffnet für Kaffee und Kuchen

NEU haben wir unser Restaurant auch am
Samstag und Sonntag von 10.00 bis 16.00 Uhr geöffnet.

RESERVATIONEN

044 953 33 68
service@lindenbaum.ch

DEKLARATIONEN

Geflügel/Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen aus Schweizer Tierhaltung
mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme
derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Menüänderungen vorbehalten.

ALLERGENE

A Weizen | **B** Krebstiere | **C** Eier | **D** Fische
E Erdnüsse | **F** SoJa | **G** Milch
H Schalenfrüchte | **L** Sellerie | **M** Senf
N Sesamsamen | **O** Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen | **R** Weichtiere (Schnecken,
Muscheln, Tintenfisch)