



MITTAGSMENÜ

21. - 25.09.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 26.50**
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

TAGESHIT

MENÜ I

MENÜ II

DESSERT

MO, 21. SEPTEMBER

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Zitrone, Bratkartoffeln
und Karotten
Allergene: A/C/G

Gehacktes mit Hörnli
und Apfelmus
Allergene: A/G/O

Vegetarisches Gehacktes
mit Hörnli und Apfelmus
Allergene: A/G/O

Panna Cotta
mit Frucht Coulis
Allergene: G/O

DI, 22. SEPTEMBER

Fleischkäse mit Rösti
und Spiegelei
Allergene: G

Rindsvoressen mit Polenta
und Knackerbsen
Allergene: G/L

Polentaschnitten überbacken
mit Blattspinat und Brie
dazu Tomatensauce
Allergene: G

Vanilleglace mit
Bananenstückli und
Schokoladensauce
Allergene: C/G

MI, 23. SEPTEMBER

Fischknusperli mit Kräuter-Dip,
Salzkartoffeln und
Mischgemüse
Allergene: A/C/G/D

Pouletgeschnetzeltes
mit Peperoni Sauce, Penne
und Reibkäse
Allergene: A/G

Penne mit Peperoni Sauce,
Gemüestreifen und
Reibkäse
Allergene: A/G

Baklava
Allergene: A/C/G

DO, 24. SEPTEMBER

Samosas mit garniertem
Salatteller
Allergene: A

Ossobuco mit Gremolata
und Spätzli nach
Florent Gubetini
Allergene:

Gemüsestrudel an
Kräuterrahmsauce mit
Pilawreis
Allergene:

Sorbet
Allergene:

FR, 25. SEPTEMBER

Chicken Nuggets mit
Cocktailsauce, Kartoffel-Wedges
und Gemüse
Allergene: A/C/G

Äplermagronen mit Speck,
Apfelmus und Röstzwiebeln
Allergene: A/C/G

Äpler Makronen mit Apfelmus
und Röstzwiebeln
Allergene: A/C/G

Schwarzwälder-Torte
Allergene: A/C/G

WOCHENHIT

Sautierte Schweinsfiletmedaillons
an Senfsauce mit Röstikroketten
und Mischgemüse
Allergene: G/M



MITTAGSMENÜ

28.09. - 02.10.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 22.50**
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

TAGESHIT

MENÜ I

MENÜ II

DESSERT

MO, 28. SEPTEMBER

Poulet-Curry-Salat
mit Früchten, auf einem
Salatteller garniert
Allergene: C

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

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

Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern
und Rahmtupf
Allergene: A/G

DI, 29. SEPTEMBER

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

Waldbeeren-Frappé
Allergene: G

MI, 30. SEPTEMBER

Rindfleischravioli
mit Basilikumpesto
Allergene: A/C/G

Rinds-Stroganoff
mit Reis und Broccoli
Allergene: G

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

Fruchtsalat
Allergene:

DO, 01. OKTOBER

Fleischkäse mit Senf
und Kartoffel-Gurken-Salat
Allergene:

Meeresfrüchte-Risotto
Allergene: B/G

Falafel auf Dal-Linsen
mit Tzatziki und Taboulé
Allergene: A/G

Caramel-Nuss-Parfait
mit Rahmtupf
Allergene: C/G/H

FR, 02. OKTOBER

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

Rindfleischlasagne
Allergene: A/G/O

Gemüselasagne
Allergene: A/G/O

Caramelköpfl
Allergene: A/C/G

WOCHENHIT

Pouletbrust, gefüllt mit Kräuterfrischkäse,
an Portweinjus mit Herbstgemüse
und Nudeln
Allergene: A/C/G/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)