



MITTAGSMENÜ

05. - 09.10.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 20.50**
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

TAGESHIT

MENÜ I

MENÜ II

DESSERT

MO, 05. OKTOBER

Pojarski-Steak an Rotweinjus
mit Bratkartoffeln
und Karottengemüse
Allergene: L

Spaghetti bolognese
Allergene: A

Spaghetti bolognese mit
Sojahack und Apfelmus
Allergene: A

Schokoladenküchlein mit
flüssigem Kern und einem
Tupfer Rahm
Allergene: A/G

DI, 06. OKTOBER

Kalbsbratwurst an
Zwiebelsauce mit Rösti
Allergene:

Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzli,
glasierten Maroni
und Mirzaapfel
Allergene: A/C

Linsburger auf asiatischem
Lattich mit Soja und Ingwer,
Bratkartoffeln
Allergene: A/C/F

Churros mit
Schokoladensauce
Allergene: A/G

MI, 07. OKTOBER

Gefüllter Kalbsbrustbraten
an Rotweinjus mit Pasta
und Mischgemüse
Allergene: A/G

Gefüllte Peperoni mit Rindshack,
Champignonrahmsauce und
Pilawreis
Allergene: G

Planted-Wurstrugeli an
Champignonrahmsauce mit
Pilawreis und Mischgemüse
Allergene: G

Gebrannte Creme
mit Rahmtupfer
Allergene: G

DO, 08. OKTOBER

Poulet-Curry Casimir mit Reis
und Kokosbanane
Allergene: L

Kalbsblankett mit Bramata-
Polenta & Blumenkohl Mornay
nach Nnaemeka Cocker
Allergene: A/K

Gemüseschnitzel an
Currysauce mit Reis
und Mischgemüse
Allergene: A/C

Vermicelles mit Meringue
und Rahm
Allergene:

FR, 09. OKTOBER

Glasierte Kalbsbrustschnitten
mit Ratatouille und Duchesse-
Kartoffeln nach Florent Gubetini
Allergene: A/C/K

Schollenfilet an
Weisswein-Kräuterrahmsauce
mit Salzkartoffeln und Spinat
Allergene: D/G

Vegetarisches Cordon bleu mit
Pommes frites und Gemüse
Allergene: A

Apfelküchlein mit Vanillesauce
Allergene: A/G

WOCHENHIT

Fitnesssteller mit Pouletbrust
und Kräuterbutter
Allergene: G/H/L



MITTAGSMENÜ

12. - 16.10.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 25.50**
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

TAGESHIT

MENÜ I

MENÜ II

DESSERT

MO, 12. OKTOBER

Spätzlipfanne mit
Mornay-Sauce & gebratenen
Kräuterseitlingen
nach Nnaemeka Cocker
Allergene: A/C/K

Rotwein-Masthuhn
mit Kokos-Gewürz-Ebly
und gedünsteten Kefen
nach Florent Gubetini
Allergene:

Ebly mit Kokosmilch,
Gewürzen, gedünstete Kefen
nach Florent Gubetini
Allergene:

Bayerische Crème
mit Beerenkompott
nach Nnaemeka Cocker
Allergene:

DI, 13. OKTOBER

Fitnesssteller mit Pouletspiess
Allergene:

Thai-Rindscurry mit Gemüse
und Basmatireis
Allergene: F

Gemüse-Kichererbsen-
Thai-Curry mit Basmatireis
Allergene: F

Vermicelles mit Meringue
und Rahmtupf
Allergene:

MI, 14. OKTOBER

Truten-Piccata mit Spaghetti
und Tomatensauce
Allergene: A/C

Lasagne
mit Rindshackfleisch
Allergene: A/G

Vegetarische Lasagne
Allergene: A

Erdbeer-Joghurt-Crème
Allergene: G

DO, 15. OKTOBER

Caesar-Salat mit Poulet-
bruststreifen, Speck, Lattich,
Kichererbsen und Granatapfel
Allergene: K

Rindsvoressen nach
Grossmutterart mit Polenta
und Mischgemüse
Allergene: G/L

Gebratene Vegi-Balls
in BBQ-Sauce mit Polenta
und Mischgemüse
Allergene: G/L

Schokoladenmousse
mit Rahmtupf
Allergene: C/G

FR, 16. OKTOBER

Spaghetti Cinque Pi
Allergene: A/K

Felchenfilet Zuger Art
mit Schmelzkartoffeln und
Romanesco an Mornay-Sauce
nach Nnaemeka Cocker
Allergene: A/D/K

Quornschnitzel an Mornay-
Sauce mit Schmelzkartoffeln
und Romanesco
nach Nnaemeka Cocker
Allergene: A/K

Joghurtglace
mit Waldbeerenkompott
Allergene:

WOCHENHIT

Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni,
Mirzaapfel
Allergene: A/C/K



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)