



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



MITTAGSMENÜ

19. - 23.10.2026

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, 19. OKTOBER

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

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

Planted-Gehacktes mit Hörnli,
Apfelmus und Reibkäse
Allergene: G/K

Apfel-Crumble
Allergene: A/C/K

DI, 20. OKTOBER

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

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

Samosas mit Sweet-Chili-
Sauce und gebratenem Reis
mit Gemüse
Allergene: A/G/O

Aprikosensorbet
mit Schlagrahm
Allergene: G

MI, 21. OKTOBER

Lammfrikassee mit Curry,
Ingwer-Pilaw und geschmortem
Lattich mit Gemüse
nach Florent Gubetini
Allergene: A/C/G

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

Kürbisragout mit Nudeln
und Broccoli
Allergene: A

Schokoladenmousse
mit Aprikosensauce
nach Nnaemeka Coker
Allergene: A/C/G

DO, 22. OKTOBER

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

Königsberger Klopse
mit Pilaw-Reis und
glasierten Karotten
Allergene: K

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

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

FR, 23. OKTOBER

Griechische Moussaka
mit Rindsgehacktem
Allergene: A/K

Welsfilet auf Kräuterrisotto
mit konfierten Cherrytomaten
Allergene: D

Gemüse-Kichererbsen-Thai-Curry
mit Basmatireis
Allergene: A/G/O

Brownies
Allergene: A/C/G

WOCHENHIT

Schweins-Saltimbocca
an Rosmarinjus mit Röstikroketten
und Mischgemüse
Allergene:



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)