



# MITTAGSMENÜ

2. - 7.11.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat  
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 29.50**  
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

## TAGESHIT

## MENÜ I

## MENÜ II

## DESSERT

### MO, 2. NOVEMBER

Gyros mit Pommes  
und Tzatziki  
*Allergene: F/K/N*

Rindsschulterbraten  
mit Nudeln und  
gedünsteten Karotten  
*Allergene: A/C/G*

Tagliatelle an Käserahmsauce  
mit Gemüsebrunoise  
*Allergene: A/G*

Aargauer Rüeblitorte  
*Allergene: A/C/H*

### DI, 3. NOVEMBER

Caesar-Salat mit Pouletbrust-  
streifen, Speck, Lattich,  
Kichererbsen und Granatapfel  
*Allergene: O*

Kalbs-Pojarski-Steak an  
Kräuterjus mit Kartoffelgratin  
und Mischgemüse  
*Allergene: G*

Fried Rice mit Spiegelei  
*Allergene: C*

Sorbet  
*Allergene:*

### MI, 4. NOVEMBER

Rindslasagne  
*Allergene: A/K*

Aargauer Schweinsbraten  
mit Dörraprikosen,  
Rosmarinjus, Country  
Cuts und Mischgemüse  
*Allergene: O*

Quorn-Stroganoff  
mit Reis  
*Allergene: F*

Gebrannte Creme  
mit Rahmtupf  
*Allergene: G*

### DO, 6 NOVEMBER

Lindenbaum-Curry mit Poulet  
und Reis  
*Allergene: F*

Rindshackbraten an  
Champignonrahmsauce mit  
Pilawreis und Gemüse  
*Allergene: G*

Geschmorte Peperoni, gefüllt  
mit Reis und Gemüsebrunoise,  
auf Tomatensauce  
*Allergene:*

Jogurtglace mit  
frischen Beeren  
*Allergene: K*

### FR, 7. NOVEMBER

Bratwurst an Zwiebelsauce  
mit Rösti.  
*Allergene: G*

Asiatisch mariniertes Thon  
an Weisswein-Mango-Sauce  
mit grilliertem Blumenkohl  
und Basmatireis  
*Allergene: D/F/N*

Marinierter Grillblumenkohl  
mit Hummus, Dal-Linsen  
und Country Cuts  
*Allergene: A/C/G*

Tiramisu  
*Allergene: A/C/G*

### WOCHENHIT

Lammnierstück mit  
gebratenen Schupfnudeln  
und Mischgemüse  
*Allergene: A/C/G*



# MITTAGSMENÜ

9. - 13.11.2026

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat  
Tagesgerichte: **CHF 15.00** / Wochenhit: **CHF 29.50**  
Hausgemachte Desserts: **CHF 5.00**

## TAGESHIT

## MENÜ I

## MENÜ II

## DESSERT

### MO, 9. NOVEMBER

Nudeln an Sauce bolognese  
*Allergene: A/O*

Truten-Saltimbocca an  
Rosmarinjus mit Nudeln  
und Zucchettigemüse  
*Allergene: G*

Mit Knoblauch und Salbei  
gebratene Pizokel, mit  
Raclettekäse überbacken  
*Allergene: A/G*

Sorbet  
*Allergene:*

### DI, 10. NOVEMBER

Gebratene Pouletsplisse an  
Tomaten-Speck-Sauce mit  
Pommes frites und Broccoli  
*Allergene:*

Schweinsrahmschnitzel mit  
Butternudeln und Broccoli  
*Allergene: A/G*

Frittierter Tofu auf Lattich mit  
Sojasauce, Chili und Ingwer,  
dazu Butternudeln  
*Allergene: A/F*

Fruchtsalat  
*Allergene:*

### MI, 11. NOVEMBER

Rehpfeffer mit Spätzli,  
glasierten Marroni und  
Rotkraut  
*Allergene: A/O*

Geschmorte Poulet-Involtini  
mit Speck, dazu Kartoffelstock  
und glasierte Karotten  
*Allergene: K*

Gemüseragout an Tomatensauce  
mit Kartoffelstock und  
glasierten Karotten  
*Allergene: K*

Waldbeeren-Frappé  
*Allergene: K*

### DO, 12. NOVEMBER

Gebratene Crevetten mit  
Blattsalat und Taboulé  
*Allergene: A/B*

Phat Krapao – thailändisches  
Hackfleischgericht  
mit Basmatireis  
*Allergene: B/D/E/F*

Vegetarische Äplermagronen  
mit Apfelmus  
*Allergene: A/G*

Vanilleglace mit  
Bananenstücken und  
Schokoladensauce  
*Allergene: G*

### FR, 13. NOVEMBER

Kaninchenragout nach Tessiner  
Art mit Polenta  
und Schmorgemüse  
*Allergene:*

Gebratene Felchenfilets an  
Weisswein-Kräuterrahmsauce  
mit Salzkartoffeln  
und Blattspinat  
*Allergene: K*

Polenta mit Schmorgemüse  
*Allergene: A*

Caramelköpfl mit Rahmtupf  
*Allergene: G*

### WOCHENHIT

Rehschnitzel an Preiselbeersauce  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
glasierten Marroni und Mirza-Apfel  
*Allergene: 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)