Dr Wirt isch ga poschte... ... jetz chöit dir cho choschte

Nüssli Salat Mit früsch bratnigem Späck, Croutons, Ei und Nüss	11.50
Kürbis-Suppe Huusgmacht mit em ne Tupf Rahm garniert	9.80
Früschi Bluet- u Läberwurscht Mit Hörnli u Öpfumuess	19.00
Chuttle Are Tomatesoce mit oder ohni Chümmi, mit huusgmachtem Härdöpfustock	19.00
Rindszunge Mit huusgmachtem Härdöpfustock, mit Kaperesoce	27.00
Suure Mocke Säuber ihgleit, mit huusgmachtem Härdöpfustock	27.50
Zungenwurst Drzue huusgmachts Louchmüesli mit Härdöpfu	25.00



Deine Zukunft ist uns nicht Wurst

Der kantonale Fleischfachverband und GastroBern sind eine Zusammenarbeit eingegangen, um die Attraktivität der vielseitigen Berufslehren in diesen Branchen zu stärken.

Das Projekt heisst **«Deine Zukunft ist uns nicht Wurst».**

Es braucht viel Leidenschaft, Herzblut und Fachwissen, um ein Rohprodukt zu einem Genuss für den Gast werden zu lassen. Es braucht aber auch junge und motivierte Menschen, die bereit sind, diese Berufe zu erlernen und sich in den Dienst des Gastes zu stellen. Das Projekt «Deine Zukunft ist uns nicht Wurst» bringt Köstlichkeiten auf den Tisch und kann hoffentlich viele junge Menschen für einen dieser drei Berufe begeistern.

Im Aktionsmonat November & Dezember bieten über 40 Restaurants im Kanton Bern vielseitige Gerichte mit der Berner Zungenwurst an und dabei erfahren Jugendliche, Eltern und Erwachsene noch mehr über diese drei spannenden Berufe.



Suppen und Salate

Suppen: Suppe des Tages Bouillon nature Bouillon mit Ei Hausgemachte Weissweinsuppe	5.90 5.60 6.20 9.80
Salate: Knackiger grüner Salat Gemischter Salat	8.00 9.80
Unsere hausgemachten Salatsaucen sind: Das sämige French-Dressing oder die geschmacksvolle italienische Salatsauce	
Vorspeisen: Goldbraun frittierte Zanderfilets im Bierteig, dazu servieren wir Tartarsauce nach Rezept des Hauses Als Vorspeise	16.00
Als Hauptgang	22.00
Rassiges, hausgemachtes Rinds-Tatar Verfeinert mit einem Schuss Whisky, Calvados oder Cognac mit warmem Toast und Butter	19.50
Als Hauptgang	39.00

Der gediegene Festschmaus

"Dr Linde Füürspiess"



Zarte Ross- und Rindsfleischstücke am Spiess

Dazu servieren wir Butter-Reis oder knusprige Pommes-frites angerichtet mit hausgemachten, verschiedenen Saucen

> Ross- und Rindfleisch 46.50 Nur Rindfleisch 49.50

Vier gut bestückte Spiesse sind in diesem Preis inbegriffen, jeden weiteren den Sie nachbestellen, verrechnen wir Ihnen mit 5.00 pro Spiess. Nur Rindfleisch 7.00

Linde Klassiker

Zartes Ross Entrecôte

Auf reichhaltigem Fitness-Teller oder Gemüseteller serviert dazu Pommes-Frites 39.50

Ross Stroganoff

Zarte Rossfleischstreifen an rassiger Paprikarahmsauce dazu Butter-Reis oder Nüdeli mit einer Prise italienischen Kräutern 39.50

Filetgoulasch Stroganoff

dazu Butternüdeli oder Reis

Bourguignon-Filet-Steak

Saftiges Rindsfilet mit verschiedenen raffiniert gewürzte Saucen, dazu knusprige Pommes frites

48

Hausgemachtes Cordon-Bleu

mit Pommes-frites

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce & Butternüdeli 25

Kappeler Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit Pommes-frites

Linde Filets

Zarte Schweinsfilet an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli serviert

Buurebratwurst

Zwiebelsauce und Rösti
25

Chicken Curry "Bombay"

Pouletstreifen an rassiger Curry-Rahmsauce, serviert im Reisring, ausgarniert mit gebratenen Früchten

26

Pouletbrüstli à la mode du Chef

Gebratenes Pouletbrüstli an sämiger Kräuterrahmsauce mit verschiedenen Salaten gluschtig garniert 26

Musik Teller

Zander goldbraun im Bierteig frittiert und unsere geschmacksvolle & hausgemachte Tartar-Sauce 30.50

Frischer Zander

mit Mandelbutter und Butter Reis serviert 30.50

Gemüsebeilage

9

Kalte und warme Speisen herzhaft und gut!

Schenkteller

Bauernwurst, Speck, Schinken, Salami und Trockenfleisch gluschtig garniert 19

Bauernwurst-Teller

Chüstige Küchengeräucherte Bauernwurst kalt aufgeschnitten und liebevoll ausgarniert 16.50

Wurstsalat

Nature 14.5 Reichhaltig ausgarniert 18

Wurst-Käse Salat

Nature 16.50 Reichhaltig ausgarniert 20

Ochsenmaulsalat

Nature 15 Reichhaltig ausgarniert 18.5

Pouletflügeli

Portion 6stk. 13 1stk. 2.20