



Täglich
von
11.30–13.30 h

SPEISEKARTE BISTRO LINDENPARK

MITTAGSKARTE

TAGESSUPPE 6.50

SALAT DES TAGES (VORSPEISE) 6.50

SALATTELLER MIT EI 17.50
Salatvariationen serviert mit
Dressing nach Wahl

SPINAT-FETA-STRUDEL 24.50
Tomatenragout | Thymian-Kartoffeln

HACKTÄTSCHLI AN ZWIEBELSAUCE 25.50
Thymian-Kartoffeln | Erbsen und Rüebli

BLACK ANGUS RINDSBURGER 26.50
Connaisseur Fries | Essiggurken |
Tomaten | Salat | Haussauce

EGLIFILET IM BIERTEIG 27.50
Connaisseur fries | Tartarsauce

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL 24.50 | 29.50
(wahlweise 1 oder 2 Schnitzel)
Connaisseur fries | Tagesgemüse

Auf dem Holzbrett serviert:

FLAMMKUCHEN SANAVITA 19.50
Crème fraîche | Speck | Zwiebeln

KINDERKARTE

SPAGHETTI NAPOLI 12.00
Parmesan

CHICKEN NUGGETS 13.00
Connaisseur Fries



APERITIF- UND WEINKARTE

APERITIF GETRÄNKE

Ruby Red – Hausapéro	9.50
Pampelle-Grapefruit-Bitterlikör Prosecco Soda Rosmarin	
Aperol Spritz	9.50
Gespritzter Weisswein (süß sauer)	8.50
Prosecco Raffaello, Extra Dry	1 dl 7.50 7.5 dl 47.00

WEISSWEIN

Aargau – Fricktal	
Huußwii – Wiler Frutillio	1 dl 6.20 5 dl 27.00
Riesling-Sylvaner & Sauvignac – fruchtig, mit leichter Restsüsse	
Wiler Barillio	7.5 dl 39.00
Chardonnay & Riesling-Sylvaner – vier Monate im Barrique, feine Gerbstoffe und Röstaromen, gehaltvoll	
Wiler Sauvignon Blanc	7.5 dl 44.00
Kräftig-eleganter Körper, exotische Fruchtaromen	

Italien – Venetien	
Torre del Falasco – Pinot Grigio	7.5 dl 37.00
Strohgelb, blumig-fruchtig, frisch mit leichter Säure, gute Struktur	
Italien – Piemont	
Careglio – Roero Arneis	7.5 dl 46.00
Helles Strohgelb, frische Blüten- und Fruchtaromen, harmonisch, trockener Abgang	

Österreich – Niederösterreich, Wagram	
Grüner Veltliner – Ried Hammergraben	7.5 dl 43.00
Fruchtig-würzig, Noten von weissem Pfeffer, frische Säure, mineralischer Abgang	

ROTWEIN

Aargau – Fricktal	
Huußwii – Wiler Cuvée Finesse	1 dl 6.30 5 dl 29.00
Cabernet Dorsa, Dornfelder & Pinot Noir – im Holzfass gereift, Aromen von schwarzen Beeren	
Wiler Cuvée Royal	7.5 dl 55.00
Gamaret, Zweigelt & Doliñoir – 1 Jahr Barrique, fruchtig-kräftig, harmonisch	
Italien – Venetien	
Ripasso della Valpolicella Cami	1 dl 6.50 5 dl 29.00 7.5 dl 46.00
Aromen von schwarzen Beeren, saftiger und ausgewogener Charakter	
Italien – Apulien	
Senza Parole – Primitivo	5 dl 29.00 7.5 dl 44.00
Fruchtig mit Beeren- und Pflaumenaromen, weiche, grosszügige Struktur	
Italien – Toskana	
Chianti Classico	
«Argenina» Podere il Palazzino	7.5 dl 63.00
Rubinrot, reife Kirschen und Pflaumen, Noten von Vanille und Kakao, elegant & mineralisch	
Österreich – Niederösterreich	
Blauer Zweigelt	7.5 dl 46.00
Rubinrot, Aromen von Weichseln und dunklen Beeren, samtige Tannine, saftig-harmonisch	

