



**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 Rüebl

**BLACK ANGUS RINDBURGER** 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

**Huuswii – 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

**Huuswii – 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 & Diolinoir – 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

