



Herzlich willkommen im Landgasthof Linde Müswangen



Familie
Fabienne & Stefan Jung-Koch & Team

Landgasthof Linde
Dorfstrasse 7, 6289 Müswangen
Tel. 041 / 917 13 71

linde@linde-mueswangen.ch / www.linde-mueswangen.ch

Wir akzeptieren: Maestro/EC



Private oder geschäftliche Anlässe unsere „Haus-Spezialität“

Unser Restaurant ist für private oder geschäftliche Grossanlässe ideal geeignet. Je nach Anzahl Personen können wir Ihnen folgende Säle für Ihren Anlass reservieren:

Stübli (Platz für ca. 16 Personen)

Säali (Platz für ca. 36 Personen)

Grosser Saal (Platz für 120 Personen)

Die Gestaltung und Einrichtung des grossen Saals kann auf Ihre persönlichen Bedürfnisse optimiert werden. Möchten Sie darin eine Bühne oder eine Bar haben? Kein Problem für uns!

Unsere Säle sind bei unseren Gästen vor allem für folgende Anlässe sehr beliebt:

- Hochzeiten, Geburtstage, Leidessen, Weihnachtsessen
- Kommunionen, Firmungen, Konfirmationen, Taufessen
- Vereins- und Firmenanlässe, Klassentreffen, Konzerte
- Meetings, Präsentationen, Schulungen, Seminare, Tagungen, Kurse, Sitzungen
- Carausflüge, Wandergruppen
- Private Anlässe jeglicher Art

Wir unterbreiten Ihnen gerne einen individuellen und für Ihren Anlass geeigneten Menü- oder Bankettvorschlag.





Salate

Grüner Salat	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50

Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 7.50
Bouillon mit Sherry	Fr. 8.50

Vorspeisen

Knoblauchbrot	Fr. 8.00
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	Fr. 18.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter als Hauptgang	Fr. 28.00



Bärlauch-Zeit

Der Bärlauch wurde von uns selbstgepflückt und mit viel Liebe in unserer Küche verarbeitet.

Vorspeisen

Bärlauch-Cappuccino-Suppe	Fr. 9.50
Bunter Blattsalat mit Black-Tiger-Crevetten gebraten im Bärlauchöl	Fr. 16.00
Schweizer Rauchlachs „Swiss Alpine“ auf buntem Blattsalat mit Bärlauch-Dressing	Fr. 17.50

Hauptgerichte

Pouletbrust Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Bärlauchfrischkäse, Pommes & Marktgemüse	Fr. 31.50
Rinds Entrecôte mit Bärlauchrisotto und Gemüsestreifen	Fr. 39.50
Schweins-Steak mit Bärlauchkruste, Pommes Frites und marktfrisches Gemüse	Fr. 29.00
Lachs-Filet Tranche «Swiss Alpine» auf Bärlauch-Hollandaise Wildreismix und Gemüse	Fr. 39.50
Kalbs-Schnitzel an Pilzjus, hausgemachter Bärlauchkartoffelstock und buntes Gemüse	Fr. 43.00



Klassiker

Schwein

Cordon-bleu mit Pommes Frites und Gemüse	klein 200gr	Fr. 25.50
	normal 300gr	Fr. 29.50
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse		Fr. 23.50
Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse		Fr. 25.50

Huhn

Poulet-Flügeli (6 Stück) mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Chicken Nuggets (8 Stück) mit Pommes Frites	Fr. 19.50

Vegi-Teller

Gemüseteller mit Spiegelei und Croquetten	Fr. 19.50
---	-----------

Kleine Portion minus Fr. 4.00



Für den kleinen Hunger

Handy Toast	Fr. 7.00
Portion Pommes Frites	Fr. 7.50
Holzfäller-Brot	Fr. 8.00

Kalte Küche

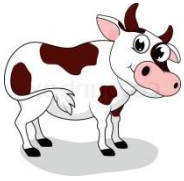
Grosser Salatteller	Fr. 15.50
Waldfest (Cervelat mit Brot)	Fr. 9.00
Thon-Salat einfach	Fr. 13.50
Thon-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 17.50
Wurst-Salat einfach	Fr. 12.50
Wurst-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 17.00
Wurst-Käse-Salat einfach	Fr. 14.50
Wurst-Käse-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 18.50
Bauernspeck am Stück oder geschnitten	Fr. 17.50
Kalte Platte garniert ab 2 Personen (p.P.)	Fr. 17.50



Fleischherkunftsdeklaration:



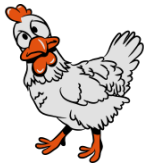
Schwein: Schweiz



Rind: Schweiz, Uruguay



Kalb: Schweiz



Huhn: Schweiz



Pferd: USA & Kanada



Fisch: Schweiz, Kasachstan



Kaninchen: Schweiz (Geltwil, AG)



Lamm: Neuseeland