



Herzlich willkommen im Landgasthof Linde Müswangen



Unser Küchenteam kocht gerne zu folgenden Zeiten für Sie

Mittag: 11:30 – 13:30 Uhr

Abend: 17:00 – 21:00 Uhr

Sonntag: durchgehend bis 19:00 Uhr

**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

Nur Bares ist Wahres. Aber wir akzeptieren auch EC oder TWINT

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Inkl. 7.7% MwSt.



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. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Kaninchenleberli «Kani Swiss, Geltwil» an Himbeerdressing	Fr. 16.50

Suppen

Bouillon mit Ei	Fr. 8.50
Bouillon mit Backperlen	Fr. 8.50
Bouillon mit Sherry	Fr. 9.50
Maiscrèmesuppe hausgemacht mit sautierten Seeteufelwürfel	Fr. 9.50 Fr. 12.00

Vorspeisen

Knoblauchbrot	Fr. 8.00
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	Fr. 18.50



Aktuell

Frische Balchenfilets aus dem Hallwiler- und Sempachersee

**Balchenfilet im Bierteig,
mit Salzkartoffeln und
Sauce Tartar**

Fr. 28.50

**Balchenfilet «Zugerart»
pochiert, an feiner Weissweinkräutersauce,
mit Langkornreis und Blattspinat**

Fr. 32.50



Klassiker

Schwein

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

Rind

Entrecôte mit Kräuterschaum Kroketten und marktfrisches Gemüse	200g	Fr. 39.00
Hohrücken-Steak mit Kräuterschaum Pommes-Frites und Gemüsebeilage	300g	Fr. 43.00
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter		Fr. 28.00

Huhn

Rotes Thai Curry mit Poulet und Kokosmilch Bambus, Mungsprossen, Frühlingszwiebeln, Pak-Choi, Peperoni, Kefen und Karotten, serviert mit Jasminreis		Fr. 28.50
Poulet-Flügeli (6 Stück) mit Pommes Frites		Fr. 21.50
Chicken Nuggets (8 Stück) mit Pommes Frites		Fr. 19.50

Kleine Portion minus Fr. 4.00



Vegi

Gemüseteller mit Spiegelei und Croquetten	Fr. 19.50
Spinat Ravioli an Knoblauch-Salbei-Butter	Fr. 21.50

Für den kleinen Hunger

Handy Toast	Fr. 7.00
Portion Pommes Frites	Fr. 7.50

Kalte Küche

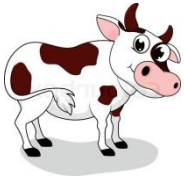
Grosser Salatteller	Fr. 15.50
Waldfest (Cervelat mit Brot)	Fr. 9.00
Thon-Salat einfach	Fr. 14.50
Thon-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 19.50
Wurst-Salat einfach	Fr. 14.50
Wurst-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 18.50
Wurst-Käse-Salat einfach	Fr. 16.50
Wurst-Käse-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 19.50
Bauernspeck am Stück oder geschnitten	Fr. 17.50
Kalte Platte garniert ab 2 Personen (p.P.)	Fr. 17.50



Fleischherkunftsdeklaration:



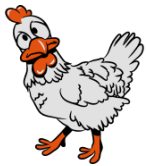
Schwein: Schweiz



Rind: Schweiz, Paraguay



Kalb: Schweiz



Huhn: Schweiz



Pferd: USA & Kanada



Fisch: Schweiz, Deutschland



Kaninchen: Schweiz, Geltwil



Strauss: Schweiz, Müswangen