



Herzlich willkommen im Landgasthof Linde Müswangen



Fabienne & Stefan Jung-Koch mit Lena & Anna

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

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

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

Öffnungszeiten:
Montag Ruhetag
Dienstag ab 17:00 Uhr
Mittwoch – Freitag ab 09:00 Uhr
Samstag & Sonntag ab 10:00 Uhr

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.





Bärlauch-Zeit

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

Vorspeisen

Bärlauchcrèmesuppe mit Milchschaumhaube Rohschinken-Grissini	Fr. 9.50
Frühlingsalat an Bärlauchvinaigrette Blattsalat Cherry-Tomaten Frühlingszwiebeln Bärlauch mit zusätzlich Crevetten gebraten im Bärlauchöl	Fr. 10.50 Fr. 15.50
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons an Bärlauchvinaigrette mit zusätzlich Kaninchenleberli « Kani Swiss, Geltwil »	Fr. 11.00 Fr. 16.50

Hauptgerichte

Pouletbrust Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken Bärlauchfrischkäse Pommes Frites Gemüseblume	Fr. 31.50
Lammhüftli mit Balsamico-Bärlauchjus Kroketten Gemüseblume	Fr. 39.50
Schweins-Steak mit Bärlauchkruste Pommes Frites Gemüseblume	Fr. 29.00
Lachs-Filet Tranche « Swiss Alpine » Bärlauch-Hollandaise Wildreismix Gemüse	Fr. 39.50
Hausgemachte Bärlauchravioli Gemüserahmsauce Parmesanspäne	Fr. 24.50
Sämiges Bärlauchrisotto mit Selleriepiccata	Fr. 26.00



4- Gang Bärlauchmenü

Bärlauchcrèmesuppe mit Milchschaumhaube
Rohschinken-Grissini



Frühlingsalat an Bärlauchvinaigrette
Blattsalat | Cherry-Tomaten | Frühlingszwiebeln | Bärlauch



Lammhüftli an Balsamico-Bärlauchjus
Kroketten | Gemüseblume

oder

Lachs-Filet Tranche «Swiss Alpine»
Bärlauch-Hollandaise | Wildreismix | Gemüse



Panna Cotta
Marinierte Blutorangewürfel mit Minze

Fr. 62.00



Salate

Grüner Salat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50

Suppen

Bouillon mit Ei	Fr. 8.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 9.50
Weissweincrèmesuppe mit Rahmhäubchen	Fr. 9.50

Vorspeisen

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	Fr. 18.50
--------------------------------------	-----------



Klassiker

Schwein

Cordon-bleu mit Pommes Frites und Gemüse	klein 200g	Fr. 27.00
	normal 300g	Fr. 31.00
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse		Fr. 24.50
Schnitzel Natur an Kräuterschaum mit Pommes Frites und Gemüse		Fr. 24.50
Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse		Fr. 27.50

Rind

Rib-Eye Steak mit Kräuterschaum	300g	Fr. 43.00
Pommes Frites und Gemüsebeilage	200g	Fr. 39.00
Entrecôte mit Kräuterbutter	200g	Fr. 39.50
Kroketten und Gemüse		
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter		Fr. 28.00

Huhn

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

Kalb

Steak an Morchelrahmsauce mit Nüdeli und Gemüse		Fr. 48.50
---	--	-----------

Kleine Portion minus Fr. 4.00

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Inkl. 7.7% MwSt.



Vegi

Gemüseteller mit Spiegelei und Croquetten	Fr. 23.00
Hausgemachte Bärlauchravioli Gemüserahmsauce Parmesanspäne	Fr. 24.50
Sämiges Bärlauchrisotto mit Selleriepiccata	Fr. 26.00

Für den kleinen Hunger

Handy Toast	Fr. 7.00
Portion Pommes Frites	Fr. 8.00

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



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Fleischherkunftsdeklaration:



Schwein: Schweiz



Rind: Schweiz, Paraguay



Kalb: Schweiz



Huhn: Schweiz



Pferd: USA & Kanada



Fisch: Schweiz, Deutschland



Kaninchen: Schweiz, Geltwil



Strauss: Schweiz, Müswangen