



## 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](mailto:linde@linde-mueswangen.ch) / [www.linde-mueswangen.ch](http://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. 8.1% 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. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 11.00
Frühlingssalat an Bärlauchvinaigrette Blattsalat   Cherry-Tomaten   Frühlingszwiebeln   Rüebli mit zusätzlich Crevetten «Wildfang» gebraten im Bärlauchöl	Fr. 11.50 Fr. 17.50
Nüsslisalat an Bärlauchvinaigrette mit Ei & Croûtons mit zusätzlich Speck	Fr. 11.50 Fr. 14.50

## Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli	Fr. 9.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Milchschaumhaube Rohschinken-Grissini	Fr. 9.50

## Vorspeisen

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	Fr. 19.00
--------------------------------------	-----------



## Bärlauch-Zeit

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

### Hauptgerichte

Pouletbrust Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken Bärlauchfrischkäse   Pommes Frites   Gemüseblume	Fr. 33.50
Lammnierstück mit Balsamico-Bärlauchjus Kroketten   Gemüseblume	Fr. 39.50
Kalbssteak unter der Bärlauchkruste, Jus Nudeln   Gemüseblume	Fr. 47.50
Schweins-Steak unter der Bärlauchkruste Pommes Frites   Gemüseblume	Fr. 29.00
Lachs-Filet Tranche « <b>Swiss Alpine</b> » Bärlauch-Hollandaise   Langkornreis   Gemüse	Fr. 42.50
Hausgemachte Bärlauchravioli Kräuterseitlinge   Zwiebeln   Kräuter	Fr. 27.50
Sämiges Bärlauchrisotto mit Selleriepiccata	Fr. 26.00



### 4- Gang Bärlauchmenü

Bärlauchcrèmesuppe mit Milchschaumhaube  
Rohschinken-Grissini



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



Kalbssteak unter der Bärlauchkruste  
Nudeln | Gemüseblume

oder

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



Panna Cotta  
marinierte Mangowürfel mit Minze

Menü mit Fleisch Fr. 66.50  
Menü mit Fisch Fr. 62.50



## Klassiker

### Schwein

Cordon bleu gefüllt mit Hämiker Emmentaler Pommes Frites   Gemüse	normal 300g klein 200g	Fr. 32.00 Fr. 28.00
Schnitzel paniert   Pommes Frites   Gemüse		Fr. 25.00
Schnitzel Natur Kräuterbutter   Pommes Frites   Gemüse		Fr. 25.00
Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce   Nudeln   Gemüse		Fr. 28.00

### Rind

Rib-Eye Steak mit Kräuterbutter Pommes Frites   Gemüse	300g 200g	Fr. 43.50 Fr. 39.50
Entrecôte mit Kräuterbutter Kroketten   Gemüse	200g	Fr. 39.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter		Fr. 29.00

### Huhn

Poulet-Flügeli (6 Stück)   Pommes Frites		Fr. 22.00
Chicken Nuggets (8 Stück)   Pommes Frites		Fr. 19.50

### Fisch

Zanderknusperli   Reis   Gemüse		Fr. 26.00
---------------------------------	--	-----------

**Kleine Portion minus Fr. 4.00**  
(nicht bei allen Gerichten möglich)



### Vegi

Gemüseteller mit Kroketten	Fr. 25.00
Hausgemachte Bärlauchravioli Kräuterseitlinge   Zwiebeln   Kräuter	Fr. 27.50
Sämiges Bärlauchrisotto mit Selleriepiccata	Fr. 26.00

### Für den kleinen Hunger

Handy Toast	Fr. 7.50
Portion Pommes Frites	Fr. 8.50

### Kalte Küche

Grosser Salatteller	Fr. 18.50
Waldfest (Cervelat mit Brot)	Fr. 9.00
Thon-Salat einfach	Fr. 15.00
Thon-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 19.00
Wurst-Salat einfach	Fr. 15.00
Wurst-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 19.00
Wurst-Käse-Salat einfach	Fr. 17.00
Wurst-Käse-Salat garniert mit versch. Salaten	Fr. 20.00
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



Crevetten: Indien



Strauss: Schweiz, Müswangen