



Herzlich willkommen im Landgasthof Linde Müswangen



Fabienne & Stefan Jung-Koch mit Anna & Lena

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 Post, 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 Ei mit zusätzlich Blacktiger-Crevetten	Fr. 11.50 Fr. 19.50
Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei & Croûtons mit zusätzlich Speck	Fr. 11.50 Fr. 14.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli	Fr. 9.50
Bärlauch-Proseccocrèmesuppe mit Milchschaumhaube Blätterteig-Grissini	Fr. 9.50

Vorspeisen

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



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 an Portwein-Bärlauchjus Kroketten Gemüseblume	Fr. 41.00
Kalbssteak unter der Bärlauchkruste, Jus Nudeln Gemüseblume	Fr. 49.50
Schweins-Steak unter der Bärlauchkruste Pommes Frites Gemüseblume	Fr. 29.00
Forellenfilet Bärlauch-Hollandaise Langkornreis Gemüse	Fr. 42.50
Hausgemachte Bärlauchravioli Zwiebeln Pesto Olivenöl	Fr. 27.50
Sämiges Bärlauchrisotto mit Selleriepiccata	Fr. 26.00



4- Gang Bärlauchmenü

Bärlauch-Proseccocrèmesuppe
mit Milchschaumhaube
Blätterteig-Grissini



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



Kalbssteak unter der Bärlauchkruste
Nudeln | Gemüseblume

oder

Forellenfilet gebraten
Bärlauch-Hollandaise | Langkornreis | Gemüse



Panna Cotta
marinierte Orangen mit Minze

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



Klassiker

Schwein

Cordon bleu gefüllt mit Hämiker Emmentaler	normal 300g	Fr. 32.00
Pommes Frites Gemüse	klein 200g	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	300g	Fr. 43.50
Pommes Frites Gemüse	200g	Fr. 39.50
Entrecôte mit Kräuterbutter	200g	Fr. 39.50
Kroketten Gemüse		
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter		Fr. 29.00

Huhn

Poulet-Flügeli (6 Stück) Pommes Frites		Fr. 25.50
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. 25.50
Hausgemachte Bärlauchravioli Zwiebeln Pesto Olivenöl	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.

Herkunftsdeklaration:



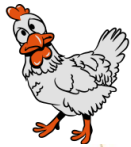
Schwein: Schweiz



Rind: Schweiz, Paraguai



Kalb: Schweiz



Huhn: Schweiz



Fisch: Schweiz, Deutschland



Wild: Jagdgesellschaft Hämikon/Müswangen



Strauss: Schweiz, Müswangen



Brot & Backwaren: Schweiz