



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.





Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 11.00
Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei & Croûtons	Fr. 11.50
mit zusätzlich Speck	Fr. 14.50
Spargelsalat mit Rohschinken Frühlingszwiebeln Cherrytomaten Vinaigrette	Fr. 16.50
Geräucherter Lachs Grüner Spargel Rhabarber Toast und Butter	Fr. 18.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	Fr. 18.50

Suppen

Spargelcrèmesuppe hausgemacht Milchschaumhaube	Fr. 9.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.50



Regionale Spargel-Gedichte

Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise zusätzlich mit Rohschinken	Fr. 27.50 + Fr. 9.00
Zweierlei Spargeln Neue Kartoffeln Sauce Hollandaise	Fr. 29.50
Gebratene Forellenfilet Neue Kartoffeln Spargeln Hollandaise	Fr. 41.50
Poulet- Cordon-bleu gefüllt mit Spargelfrischkäse Rohschinken Pommes Frites Gemüse	Fr. 33.50
Schweinssteak unter der Bärlauchkruste Pommes Frites Spargeln Hollandaise	Fr. 29.00
Kalbssteak unter der Bärlauchkruste Pommes Frites Spargeln Hollandaise	Fr. 49.50
Spargelrisotto mit Selleriepiccata	Fr. 28.50
Hausgemachte Spargelravioli Zwiebeli Knoblauch Kräuter Olivenöl	Fr. 27.50

Die Nahrungsmittel beziehen wir aus nächster Umgebung.
Regional/Seetal-Freiamt

Spargeln grün: Fam. Bütler, Bleulikon/Hitzkirch
Spargeln weiss: Sonnhaldenhof, Wohlen



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. 25.50
Chicken Nuggets (8 Stück) Pommes Frites		Fr. 19.50

Lamm

Lammnierstück an Portweinjus Kroketten Gemüse		Fr. 41.00
--	--	-----------

Fisch

Zanderknusperli Reis Gemüse Sauce Tartare		Fr. 25.50
---	--	-----------



Vegi

Gemüseteller mit Kroketten	Fr. 25.00
Hausgemachte Spargelravioli Zwiebeli Knoblauch Kräuter Olivenöl	Fr. 27.50
Sämiges Spargelrisotto mit Selleriepiccata	Fr. 28.50

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
Siedfleischsalat einfach (ab Mai)	Fr. 17.00
Siedfleischsalat garniert mit versch. Salaten (ab Mai)	Fr. 21.00
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
Bauernspeck am Stück oder geschnitten	Fr. 17.50
Kalte Platte garniert ab 2 Personen (nicht immer erhältlich)	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:



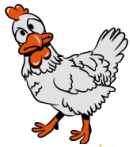
Schwein: Schweiz



Rind: Schweiz, Paraguai



Kalb: Schweiz



Huhn: Schweiz



Fisch: Schweiz, Deutschland



Wild: Jagdgesellschaft Hämikon/Müswangen



Strauss: Schweiz, Müswangen



Brot & Backwaren: Schweiz