

HOTEL LINDENHOF

Menu 2010



Frisch aus
dem Salatgarten

Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern

8.00

Mixed green salads with herbs / Salade verte mêlée aux fines herbes

Gemischter Salat

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten

9.50

Mixed salad / Salades assorties

Grosser bunter Salatteller

19.00

Large mixed salad / Grande assiette de salades assorties

Bitte wählen Sie zwischen französischem Kräuterdressing, Süssmostdressing oder italienischer Salatsauce.

Please make your choice between French, sweet cider or Italian dressing.

Choisissez entre la sauce française aux fines herbes, dressing au jus de pommes ou sauce à l'italienne.

Nüsslisalat an Kräuter-Senfdressing

mit gebratenem Speck, Croutons und Ei

11.50

Lamb's lettuce salad with herb-mustard dressing, bacon, croutons and egg

Salade mâche, dressing aux fines herbes et moutarde, lard, croûtons et œuf

Caesar Salat

Knackiger Eisbergsalat an pikanter Salatsauce mit gebratenem Olivenöl-Baguette

9.50

Iceberg salad with spicy sauce and roasted baguette with olive oil

Salade iceberg, sauce piquante et baguette à l'huile d'olive

Mediterraner Gemüsesalat mit gebackenem Fetakäse

Gegrillte Peperoni, Zucchini, Aubergine und Champignons

an bunten Blattsalaten mit gebackenem Fetakäse im Sesammantel

16.00

Grilled sweet peppers, courgettes, egg-plants and champignons

mixed green salads and deep-fried Feta cheese in sesame crust

Poivrons, courgettes, aubergines et champignons grillés

salade verte mêlée et feta frite en croûte de sésame

Lindenhofsalat

Blattsalate mit gebratenen Pouletbruststreifen parfümiert mit Rosmarin

geröstete Pinienkerne, Tomatensauce und italienisches Dressing

16.00

Mixed green salads with roast chicken slices, pine-nuts, tomato sauce and Italian dressing

Salade verte mêlée, émincé de poulet, pignons, sauce tomate et dressing à l'italienne



Ein feines Süppchen

Schaumiges Cremesüppchen von frischen Kräutern

mit Kartoffel-Rahmkörbchen

9.50

Cream soup with herbs from our garden

Crème aux fines herbes de notre jardin

Tomaten-Peperonikraftbrühe

mit hausgemachten Appenzellerkäse-Ravioli

9.00

Clear tomato-sweet pepper soup with Appenzell cheese ravioli

Consommé de tomates et poivrons, ravioli au fromage d'Appenzell

Leicht gebundene Krevettencremesuppe

mit geröstetem Blumenkohl und gebratener Riesenkrevette

11.00

Shrimps cream soup with toasted cauliflower and king prawn

Crème de crevettes, chou-fleur rôti et crevette géante

Kartoffel-Lauchcremesuppe

mit frischem Majoran und geräucherten Entenbruststreifen

9.00

Potato-leek cream soup with marjoram and smoked duckling breast slices

Crème de pommes de terre et poireaux, marjolaine et goujons de magret de canard fumé

Vorspeisen für den Feinschmecker



Rose vom hausgebeizten Lachs und Tatar von geräucherter Forelle

an warmen Kartoffel-Chilitalern mit Avocado und Wasabi-Joghurtsauce

19.50

Marinated salmon and smoked trout tatar, chilli-potato galettes and wasabi-yoghurt sauce

Saumon mariné et tartare de truite fumé, galettes de pommes de terre au piment

sauce au wasabi et yogourt

Rinds-Carpaccio im Pfeffermantel an Lindenblütenschnaps Marinade

mit gehobeltem Axalper Bergkäse und Salatsträusschen

19.50

Beef carpaccio in pepper crust marinated with linden schnaps, Axalp cheese and small salad

Carpaccio de bœuf en croûte de poivre, mariné au schnaps de tilleul, fromage d'Axalp et petite salade



Vorspeisen Klein aber fein

Terrine vom „Iseltwalder“ Ziegenfrischkäse

angerichtet auf marinierten Auberginen

Goat cheese terrine on marinated egg-plants

Terrine de fromage de chèvre et aubergines marinées

16.50

Riesenkrevetten an Vanille-Curryschaum

Im Olivenöl gebratene Riesenkrevetten auf Mangoragout mit Chili

King prawns on vanilla-curry sauce and mango stew with chili

Crevettes géantes, sauce à la vanille et curry, ragoût à la mangue et piment

18.00

Rosa gebratenes Lammentreco

mit lauwarmem Couscous parfümiert mit Thymian an Hibiskus-Balsamico

Lamb fillet with thyme-couscous and hibiscus-balsam

Filet d'agneau, couscous au thym et balsamique d'hibiscus

18.50



Vegetarische Gerichte

Steinpilzrisotto

Cremiger Risotto mit gebratenen Steinpilzen, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan

Risotto with boletus, pine-nuts and parmesan

Risotto aux bolets, pignons et parmesan

24.00

Spätzli-Gemüsegratin

Hausgemachte Spätzli mit buntem Gartengemüse

an leichter Rahmsauce mit frischen Kräutern und Käse gratiniert

Flour dumplings with cream sauce and herbs, gratinated with cheese and vegetables

Spätzli et sauce à la crème aux fines herbes, gratinée au fromage et légumes

24.00

Grünkerntaler mit Frischkäse gefüllt an Basilikumrahmsauce

dazu Knackerbsen, Cherrytomaten und gebratene Gnocchi 25.00
Green spelt galette stuffed with fresh cheese, basil-cream sauce
sugar peas, cherry tomatoes and gnocchi
Galette au blé vert farcie au fromage frais, sauce à la crème et basilic,
pois mange-tout, tomates cerises et gnocchi

Ravioli-Trilogie

gefüllt mit Trockentomaten, schwarzen Oliven und Tsatsiki
an zerlassener Butter mit Baumnüssen und Salbeiblättern
Ravioli with dried tomatoes, black olives, tsatsiki in butter with walnuts and sage
Ravioli aux tomates séchées, olives noires et tsatsiki au beurre de noix et à la sauge

als Vorspeise 14.00
als Hauptgang 24.00

Gebackene Quorn-Schnitzel im Cornflakes-Mantel

auf süss-saurer Sauce begleitet von Wokgemüse und Butternudeln 25.00
Deep-fried Quorn escalope in cornflakes crust, sweet and sour sauce, vegetables and noodles
Escalope de quorn frite en crôte de cornflakes, sauce aigre-doux, légumes et nouilles

Kartoffelrösti mit Tomaten und Brokkoli

überbacken mit Mozzarella 22.00
Rösti with tomatoes and broccoli, gratinated with mozzarella
Rösti aux tomates et brocoli, gratiné au mozzarella



Edle Fische aus See und Meer

In Mandelbutter gebratene Felchenfilets an Kresseschaum

mit Spinatcrepe, Cherrytomaten und Salzkartoffeln 33.00
Fera filets on cress sauce, spinach pancake, cherry tomatoes and boiled potatoes
Filets de truite, sauce au cresson, crêpe d'épinards, tomates cerises et pommes de terre anglaise

Wolfsbarschfilet gegart im Sesamöl an Sojasauce

begleitet von geschmortem Gemüse und Tagliatelle 31.50
Sea perch fillet with soy sauce, vegetables and noodles
Filet de bar commun, sauce soja, légumes et nouilles

In Olivenöl gebratenes Goldbrassenfilet

angerichtet auf Pistazien-Risotto mit buntem Gartengemüse im Kartoffelkörnchen 31.50
Gilt-head bream fillet with pistachio risotto and vegetables
Dorade royale, risotto aux pistaches et légumes

Zanderfilet an Haselnuss-Vinaigrette

serviert mit Brokkoli, Karotten, Knackerbsen und buntem Reis 32.50
Pike perch fillet with hazelnut vinaigrette, broccoli, carrots, sugar peas and rice
Filet de sandre, vinaigrette à l'aveline, brocoli, carottes, pois mange-tout et riz

Seeteufel-Saltimbocca an Zitronen-Buttersauce

mit glasiertem Gemüse und schwarzen Nudeln 38.00
Anglerfish saltimbocca with lemon-butter sauce, glazed vegetables and black noodles
Saltimbocca de baudroie, sauce au citron et beurre, légumes glacés et nouilles noires

Fischknusperli vom Zander

Im Gewürzmantel gebackene Streifen vom Zanderfilet
mit Tatar Sauce und Kräuter-Salzkartoffeln 29.00
Deep-fried pike perch fillets in spicy crust, tatar sauce and boiled potatoes with herbs
Filets de sandre frits dans sa croûte d'épices, sauce tatare et pommes de terre aux fines herbes

Auf Wunsch servieren wir unseren Gästen auch halbe Portionen
By request we serve the main courses as half portion
Sur demande nous servons les plats principaux en demi portion



Variationen mit Fleisch

Rindsfiletsteak vom Oberländer Rind an Portweinsauce

mit glasiertem Gemüse und Kartoffelschnitzen 44.50
Beef-fillet steak with portwine sauce, vegetables and Country potatoes
Steak de filet de bœuf, sauce au porto, légumes et pommes de terre paysannes

Rindsentrecote an Pfeffersauce

angerichtet auf feinem Gemüse mit Kartoffel-Mandelbällchen 42.00
Beef entrecote with pepper sauce, vegetables and potato-almond balls
Entrecôte de bœuf, sauce au poivre, légumes et pommes de terre aux amandes

Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste

an Rotwein-Schalottensauce mit einem Gemüseregenbogen und Kartoffelgnocchi 42.00
Lamb saddle with herb crust, red wine-shallot sauce, vegetables and potato gnocchi
Selle d'agneau en croûte de fines herbes, sauce au vin rouge et échalotes, légumes et gnocchi de pommes de terre

Schweinsfilet-Spiess mit Chorizo, Peperoni und Schalotten

an Madeirasauce mit Gartengemüse und Tagliatelle 36.00
Pork fillet skewer with chorizo, sweet peppers and shallots, madeira sauce, vegetables and noodles
Brochette de filet de porc, chorizo, poivrons et échalotes, sauce madère, légumes et nouilles

Brienzer Topf

Drei saftige Fleischstücke vom Grill auf Pilzrahmsauce
serviert mit gebratenem Speck, Birnenschnitzen und goldgelben Spätzli 34.00
Three pieces of meat, mushroom sauce, flour dumplings, bacon, slice of poached pear
Trois pièces de viande grillées, sauce aux champignons, spätzli, lard et poire pochée

Knuspriges Axalper Cordon bleu

Kalbsschnitzel gefüllt mit Rauchfleisch und Axalper Bergkäse
dazu viel frisches Gemüse und Pommes frites 39.50
Veal cordon bleu with dried meat, mountain cheese, vegetables and French fries
Cordon bleu de veau à la viande séchée, fromage d'Axalp, légumes et pommes frites

Maispoulardenbrust gefüllt mit Ziegenkäse und schwarzen Oliven

an Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und Tagliatelle 34.00
Poulard breast stuffed with goat cheese and black olives, tomato sauce, vegetables and noodles
Poirine de poulard farci au fromage de chèvre et olives noires, sauce tomate, légumes et nouilles

Kaninchenrücken mit Parmaschinken und Trockentomaten

angerichtet auf sämigem Risotto mit Mandelbrokkoli und Kräuterjus 42.00
Saddle of rabbit stuffed with raw ham and dried tomatoes, risotto, broccoli and herb sauce
Râble de lièvre farci au jambon crû et tomates séchées, risotto, brocoli et sauce aux fines herbes



„Ein Spaziergang aufs Brienzer Rothorn“

Zusammengestellt von unserem Küchenchef Herrn Hasko Böhme

Terrine vom „Iseltwalder“ Ziegenfrischkäse
angerichtet auf marinierten Auberginen
Goat cheese terrine on marinated egg-plants
Terrine de fromage de chèvre et aubergines marinées



Schaumiges Geflügelcremesüppchen parfümiert mit Vanille
Chicken cream soup with vanilla
Crème de volaille à la vanille



Schweinsfiletmedaillons im Schinkenmantel an Kräuterjus
mit buntem Gartengemüse und Kartoffel-Mandelbällchen
Pork fillet medallions in ham crust on herb sauce, vegetables and potato-almond balls
Médallions de filet de porc en croûte de jambon, sauce aux fines herbes
légumes et pommes de terre aux amandes



Eisgekühlter Cappuccino mit Apfelragout und Mandelrahm
Iced cappuccino with apple stew and whipped cream with almonds
Cappuccino frappé, ragout de pommes et chantilly aux amandes



Kaffee und süsse Naschereien
Coffee and small pastry
Café et friandises

65.00