

# Restaurant Lindenblüte



## Kalte Vorspeisen

### Frühlingshafter Blattsalat

mit French-Kräuter-Dressing, Gewürz-Nüsse, Tomate, Gurke und Brotchip



12.50

### Hausgebeizter Graved Lachs

mit leichtem Kaffee-Aroma

Salat-Bouquet im Gurkenring Balsamico-Dressing, am Tisch geräuchert

17.50

## Warme Vorspeisen

### Knusprig gebratene Entenbrust

mit Orangen – Honigsauce

Polentaschnitte und Frühlingszwiebel

19.50

### Cremiges Kräuter-Risotto

mit geschmorter Fenchel und Konfierte Cherry-Tomaten



Vorspeise

15.50

Hauptgang

28.50

## Suppen

### Feine Bärlauch-Kartoffelcremesuppe

und Parmesan



9.50

### Spargelsuppe

mit Sautierten Champignons



9.50

Deklaration:

BEO: Regional «Berner Oberland» / Fleischprodukte wenn möglich alle CH /

Ente CH-Frankreich / Lamm CH-NZ

Fisch wenn möglich CH / Lachs Shottisch oder speziell gekennzeichnet mit CH

GENUSS - GEWISSEN – UMWELT

# Restaurant Lindenblüte



## Vegetarischer Genuss

### Frühlings-Bärlauchnocchi

mit Oberhofner Rieslingsauce  
Sautierter Kräuterseitling und Crème fraîche mit Kräutern



26.50

### Gebratener Alpkräutertofu aus Frutigen

an leichte Sesam-Sojasauce  
Cremiges Kräuterrisotto, Frühlingszwiebel und konfierte Cherrytomate



34.00

### Beyond-Burger Lindenhof

BBQ Sauce, Tomaten, Zwiebeln, Knackiger Eisbergsalat,  
Raclette Käse und als Beilage Pommes Frites



23.50

## Swissness

### Sämiges Meiringner Käsefondue

mit Fonduebrot, Kartoffeln und hausgemachten Essiggemüse



29.00

### Sämiges Meiringner Käsefondue

Mit getrockneten Tomaten, frischen Kräutern  
Fonduebrot, Kartoffeln und hausgemachten Essiggemüse



30.50

### Rösti Lindenhof

Mit Käse gratiniert, Speck, Gemüse und dazu hausgemachten  
Essiggemüse



24.00

### Rösti Margherita

Mit Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Pesto



23.00

# Restaurant Lindenblüte



## Besonderer Fleisch-Genuss



»Nose to Tail«

### Gebratenes Pouletschenkelsteak

36.50

Vom Alpstein an Rosa Pfeffersauce, Cremiges Kräuterrisotto, Frühlingszwiebel und Rhabarber

### Aromatisches Flanksteak vom BEO - Rind



45.50

Honig-Rauchmarinade BBQ-Sauce, Lindenhof-Kräuterkartoffeln, Kefen und Romanesco-Kohl

### Knusprige Lammhaxe 24h gegart

46.00

Thymian-Knoblauchjus, Lindenhof-Kräuterkartoffeln, Geschmortes Rataouille und Olivenpaste

### Cheeseburger Lindenhof 150g CH Beef

26.00

BBQ Sauce, Tomaten, Zwiebeln, Knackiger Eisbergsalat, Raclette Käse und als Beilage Pommes Frites

## Aus Schweizer Seen

### Gebratenes Felchenfilet aus Schweizer Seen

36.50

mit Braune Mandelbutter

Cremiges Kräuterrisotto mit Tomaten, Geschmorter Fenchel mit Vanille

### Information für Allergiker und Lebensmittelintoleranzen:

Eine Unverträglichkeit gegen Lebensmittel, die ohne Beteiligung des Immunsystems verläuft, wird „Lebensmittelintoleranz“ genannt. Ungefähr 15 % der Bevölkerung im deutschsprachigen Raum leidet unter Laktoseintoleranz. Wenn Sie zu dieser Gruppe gehören, bitten wir Sie uns zu fragen, welche Speisen und Getränke für Sie verträglich sind. Leiden Sie unter einer Lebensmittelallergie? Für Allergeninformationen in unseren Speisen & Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und helfen Ihnen eine Alternative auszuwählen

# Restaurant Lindenblüte



## Lindenhof Frühlings-Menü

Menü komponiert von Herrn Mike Werner, Küchenchef

Hausgebeizter Graved Lachs mit leichtem Kaffee-Aroma,  
Salat-Bouquet im Gurkenring Balsamico-Dressing,  
am Tisch geräuchert



\*\*\*

Feine Bärlauch - Kartoffelcremesuppe und Parmesan

\*\*\*

Knusprig gebratene Entenbrust mit Orangen – Honigsauce  
Polentaschnitte und Frühlingszwiebel

\*\*\*

Aromatisches Flanksteak vom BEO – Rind  
Honig-Rauchmarinade BBQ-Sauce,  
Lindenhof-Kräuterkartoffeln Kefen und Romanesco



\*\*\*

Zartschmelzendes Weisses Kaffee-Mousse  
mit Beerenchutney, hausgemachte Nuss-Brownies

\*\*

Menü auch als VEGI Menü bestellbar

3 Gang CHF 54.00 (Suppe, Steak, Dessert)

4 Gang CHF 67.50 (Vorspeise, Suppe, Steak, Dessert)

5 Gang CHF 80.00 komplett

Preise CHF inkl. MwSt.

# Restaurant Lindenblüte



## Dessert - Verführungen



### Lust auf Schokolade?

Warmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern  
und Vanilleglacé

Preise CHF inkl. MwSt.

12.00

### Lust auf Luftiges und Cremiges?

Zartschmelzendes Weisses Kaffee-Mousse  
Beerenchutney und hausgemachte Nuss-Brownies

12.50

### Lust auf Erfrischendes?

Saisonale Zitronen – Sorbet und Zwetschgen-Sorbet  
mit hausgemachtem Lindenblüten-Kaffee-Beeren-Schnaps»

11.00

### Lust auf Salziges?

Gourmet – Käse – Teller  
vom «Brienzer Chäs Fritz» mit Feigensenf und Nüssen



19.50

### Lust auf Kaffee & Kuchen?

1 Stk. hausgemachter Kuchen &  
1 Kaffee crème/Espresso oder Tee



11.00



Die regionale – Geniesser – Ecke

### Lust auf Eisiges?

Verlangen Sie unsere Lindenhof - Glacé - Karte

---

Preise CHF inkl. MwSt.

# Restaurant Lindenblüte



## Für den Hunger zwischendurch

### Lust auf etwas Warmes?

Fragen Sie, was der Chef heute empfiehlt:

### Lust auf Kaffee & Kuchen?

1 Stk. hausgemachter Kuchen &  
1 Kaffee crème/Espresso oder Tee



11.00

### Lust auf Schweizer Spezialitäten?

Käseplatte vom «Brienzer Chäs Fritz»  
mit Chutney und eingelegtem Gemüse  
Früchte- oder Nussbrot



22.00 /Pers

Ballenberger-Fleisch-Platte  
mit hausgemachten Essiggemüse  
Brot und Senf



28.00 /Pers



### »Vitale & Cultura«

Unser Betriebskonzept möchte uns helfen auch Ihnen eine Lebensweise aufzuzeigen, die schöner, ursprünglicher nicht sein kann: NATUR PUR – NACHHALTIG – NO WASTE

Wir versuchen in den nächsten Jahren an dieser Lebens-Einstellung zu arbeiten und sie immer wie mehr in den Betrieb des Lindenhofs einzubringen. Aller Anfang ist schwer, aber wo ein Wille ist, ist auch ein Weg. Der Lindenhof ist ein Kraftort und wir möchten vielen Menschen ermöglichen von dieser positiven Energie zu profitieren: Vernissagen und Kunstausstellungen, Konzerte, Kurse, Retreats und ruhige Momente der Zweisamkeit sollen den Menschen wieder Kraft und Freude für den Alltag und das Leben geben.