

Restaurant Lindenblüte

Kalte Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat

mit French-Kräuter-Dressing, Gewürz-Nüssen, Tomaten, Gurken und Brotchip



12.50

Hausgebeizter Graved Lachs am Tisch geräuchert

mit leichtem Kaffee-Aroma

Salat-Bouquet im Gurkenring und Balsamico-Dressing

17.50

Knackiger Rucola-Salat

an einem Balsamico Dressing, Erdbeeren und Hobelkäse



13.50

Rindstatar mit einem Schuss Brandy

mit Toast, Butter und Mini Paprika serviert

Klein 17.50
Gross 29.00

Warme Vorspeisen

Knusprig gebratene Entenbrust

mit Orangen – Honigsauce
Polentaschnitte und Frühlingszwiebel

19.50

Cremiges Kräuter-Risotto

mit geschmortem
Lauchgemüse und
konfierten Cherry-Tomaten



Vorspeise 15.50
Hauptgang 28.50

Suppen

Süsskartoffelsuppe

mit Ingwer und Kokosmilch



9.50

Feine Tomatencremesuppe

mit Basilikum und Croûton



9.50

Vegetarischer Genuss

Feine Basilikumgnocchi

mit Oberhofner Rieslingsauce
sautierter Kräuterseitling und Crème fraîche mit Kräutern



26.50

Gebratener Alpkräutertofu aus Frutigen

an leichter Sesam-Sojasauce
Cremiges Kräuterrisotto, Geschmortes Lauchgemüse
und konfierten Cherry-tomaten



34.00



Fisch

Gebratenes Felchenfilet aus Schweizer Seen

mit brauner Mandelbutter, Cremiges Kräuterrisotto,
Geschmortes Lauchgemüse und konfierten Cherry-Tomaten

36.50

Swissness

Beny's Sämiges Käsefondue aus Brienz

mit Fonduebrot, Kartoffeln und hausgemachtem Essiggemüse



29.00

Rösti Lindenhof

mit Käse gratiniert, Speck, Gemüse und dazu hausgemachtem
Essiggemüse

24.00

Besonderer Fleisch-Genuss »Nose to Tail«

Saftiges CH Schweins-Secreto

an einer Soja-Honig Sauce,
Dazu servieren wir Country Wedges und Marktgemüse

31.00

Spicy BBQ und Crispy Chicken wings

mit Knoblauch und BBQ-Sauce
Dazu servieren wir Pommes und Coleslaw-Salat

32.00

Cheeseburger Lindenhof 150g CH Beef

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

29.50

Ganzes CH-Mistkratzerli

mit BBQ und Knoblauchsauce
Verschiedene gemischte Salate und kleiner Blattsalat
Dazu servieren wir Pommes Frites

34.50

Aromatisches Flanksteak vom BEO – Rind

Honig-Rauchmarinade BBQ-Sauce,
Lindenhof-Kräuterkartoffeln, Kefen und Mini-Mais



44.50

Knusprige Lammhaxe (400g) 24h zart gegart

Thymian-Knoblauchjus, Lindenhof-Kräuterkartoffeln
und Geschmortes Rataouille

46.00

Sommerlichen Fitnesssteller

Unsere sommerlichen Fitnesssteller werden für Sie mit Blattsalat,
French oder Balsamico-Dressing, Gurken, Tomaten, Croutons,
Melone und Kernen-Mix Serviert

Gebratener Alpkräutertofu aus Frutigen

an leichte Sesam-Sojasauce



30.00

Aromatisches Flanksteak vom BEO – Rind

mit Honig-Rauchmarinade BBQ-Sauce



41.00

Zartgebratenes Schweins-Secreto

an einer Soja-Honig Sauce

29.00

Gebackene Fischknusperli vom Zander

an Knoblauchsauce

27.00

Ganzes CH-Mistkratzerli

mit BBQ und Knoblauchsauce

30.00

Zusätzlich eine Portion Pommes-Frites

5.00

Wir empfehlen ihnen jeden Donnerstag unser Grosses Lindenhof BBQ
à discrétion mit verschiedenen Fleischsorten vom Grill wie Rind,
Schwein, Poulet, Lamm, Fisch und Natürlich auch für unsere Vegis -
Tofu, Quorn und Grillkäse.

Als Beilage Verschiedene Brote und Anti-Pasti,
zusätzlich mit Grilliertem Gemüse, verschiedene Saucen und einem
Reichhaltigen Salatbuffet.

CHF 59.00 p.P

Kinder bis 6 Jahre Gratis und Kinder bis 14 Jahre CHF 25 p.P

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 leiden 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 Sommers-Menü

Menü komponiert von Herr Werner Mike, Küchenchef

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

 Süsskartoffelsuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Knusprig gebratene Entenbrust mit Orangen – Honigsauce
Polentaschnitte und Frühlingszwiebel

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



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.



Deklaration:
BEO: Regional «Berner Oberland» / Schwein & Poulet-CH /
Ente-FR / Lamm-IRL
Felchen aus Schweizer Seen / Lachs-SCT
GENUSS - GEWISSEN – UMWELT
