

Restaurant Lindenblüte



Kalte Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat



mit gerösteten Nüssen, Granatapfel, Vacherinkäse
Brotchip Domino; Butternut-Ingwerchutney

12.50

Hausgebeizter Graved Lachs auf Zitrone

Salat-Bouquet mit Brotchips Balsamico-Dressing, am Tisch geräuchert

17.00

Nüssler-Salat „Shake IT“

mit Speck, Ei und Croutons, Frenchdressing
im Glas serviert

14.00

Suppen

Sellerie-Kartoffelsuppe



Verfeinert mit Petersilienöl, serviert mit glasierter Maroni

9.50

Kürbis-Apfel-Schaumsüppchen



mit Zimt Butternut-Ingwerchutney

10.50

Fisch

Gebrautes Lachsforellenfilet aus Rubigen



Weisswein-Mandelsauce
Cremiges Kürbisrisotto Sautierter Kürbis Granatapfel

38.50



Restaurant Lindenblüte



Warmer Genuss

Knusprige Entenbrust

am Tisch geräuchert
Pastinaken-Püree, Balsamico-Rotweinschalotten

als Vorspeise 19.00

Cremiges Kürbis-Risotto

Sautierte Kräuterseitlinge, Chutney und Bergkäse

als Vorspeise 15.50
als Hauptgang 26.00

Steinpilzgnocchi mit Oberhofner Rieslingsauce

Balsamico-Rotweinschalotten, Creme Fraîche, getrüffelt

18.50
28.50

Gebratener Alpkräutertofu aus Frutigen

Pastinakenpüree, Geschmortes Wurzelgemüse, Sautierter Kürbis

22.00
32.00

Besonderer Fleisch-Genuss



»Nose to Tail«

24 Stunden gegarte Hirschhaxe

Rotweinwacholdersauce und Quarkspätzle
Geschmorte Rotkohl, Rotweinapfel, Maroni und Preiselbeeren

36.00

Zarter Gäms-Pfeffer

Speck Silberzwiebel Croutons und Quarkspätzle
Geschmorte Rotkohl, Rotweinapfel, Maroni und Preiselbeeren

38.00

Grillierte Pouletroulade im Speckmantel

mit Kürbis-Frischkäsefüllung
Pfeffersauce Pastinaken-Püree Balsamico-Rotweinschalotten
Sautierter Kürbis

34.00

Aromatisches Flanksteak vom BEO - Rind

Honig-Rauchmarinade BBQ-Sauce Lindenhof-Kräuterkartoffeln
Geschmortes Wurzelgemüse und Kürbis

42.50

Deklaration:

BEO: Regional «Berner Oberland» / Fleischprodukte wenn möglich alle CH / Wild CH-EU / Ente CH-Frankreich

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

GENUSS - GEWISSEN - UMWELT

Restaurant Lindenblüte



Lindenhof Herbst-Winter-Menü

Menü komponiert von Herrn Mike Werner, Küchenchef

Hausgebeizter Graved Lachs auf Zitrone
Salat-Bouquet mit Brotchips Balsamico-Dressing, am Tisch geräuchert

Kürbis-Apfel-Schaumsüppchen
mit Zimt Butternut-Ingwerchutney

Steinpilzgnocchi mit Oberhofner Rieslingsauce
Balsamico-Rotweinschalotten, Creme Fraiche, getrüffelt

Saisonales Zwetschgen-Sorbet mit hausgemachtem
Lindenblüten-Kaffee-Beeren-Schnaps»

Aromatisches Flanksteak vom BEO - Rind
Honig-Rauchmarinade BBQ-Sauce Lindenhof-Kräuterkartoffeln
Geschmortes Wurzelgemüse und Kürbis

Weisses Kaffee-Mousse
Zwerg-Orangen-Chutney, Nuss-Brownies hausgemacht
**
*

Menü auch als VEGI oder VEGAN Menü bestellbar

3 Gang 54.00 (Suppe, HG, Dessert)

4 Gang 66.00 (Vorspeise, Suppe, HG, Dessert)

5 Gang 78.00 komplett

6 Gang 85.00 mit Sorbet



Preise CHF inkl. MwSt.



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



Dessert - Verführungen

Preise CHF inkl. MwSt.

Lust auf Schokolade?

Warmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern
Pistazienglacé

11.00

Lust auf einen typischen Herbstgenuss?

Vermicelles – Merengue – Rahm
dazu beschwipste Kirschen

11.50

Lust auf Luftiges und Cremiges?

Zartschmelzendes Weisses Kaffee-Mousse
Zwerg-Orangen-Chutney und hausgemachte Nuss-Brownies

13.00

Lust auf Erfrischendes?

Saisonales Zwetschgen-Sorbet mit hausgemachtem
Lindenblüten-Kaffee-Beeren-Schnaps»

11.00

Lust auf Salziges?

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



16.00

Lust auf Kaffee & Kuchen?

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



11.00



Die regionale – Geniesser – Ecke

Lust auf Eisiges und Feuriges?

Verlangen Sie unsere Lindenhof - Glacé - Karte

Lassen Sie sich auserlesene «Feuerwasser» zeigen
probieren Sie regionale Spezialitäten!



Dazu empfehlen wir Ihnen unser BIO-Kaffee-Angebot und
ein verdauungsanregendes BIO-Tee-Sortiment



Restaurant Lindenblüte



Für den Hunger zwischendurch

Lust auf etwas Warmes?

Fragen Sie, was der Chef heute empfiehlt:
SUPPE – PASTA – VEGI – WÄRSCHAFT

Lust auf ein Picknick im Park?

Picknicktasche «Lindenhof VITALE» 
Erhältlich in unserem «In-House-BIO-Shop» an der Rezeption
(auf Vorbestellung)

Preise CHF inkl. MwSt.


18.00 Erw.
10.00 Kind

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 1Pers

Ballenberger-Fleisch-Platte 
mit eingelegtem Gemüse
Brot und Senf

28.00 1Pers

Lindenhof-Gemüse und Früchte-Teller 
mit Kräuter-Tippsauce, Brot und Butter

18.00 1Pers



»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.
