

Restaurant Lindenblüte



Nos entrées

Salade d'automne



Avec des noix rôties, grenade, Vacherin
Croustilles de pain « Domino »; chutney butternut - gingembre

12.50

Saumon fumé et gravé maison

Fumé à table
Mesclun de salades avec sauce balsamique et des croustilles de pain

17.00

Salade de mâche „Shake IT“

Avec lard, œufs, croutons et sauce à la crème
« Shake-it » : vous mélangez votre salade à la table

14.00

Nos soupes

Soupe de céleri et pommes de terre



Huile filtrée de persil, servi avec des marrons caramélisés

9.50

Soupe de citrouille et pomme



Avec un chutney cannelle - butternut - gingembre

10.50



Nos poissons

Filet de truite saumonée rôti de Rubigen



Sauce au vin blanc et des amandes
Risotto à la citrouille crémeux et courges et grenade sautées

38.50



Restaurant Lindenblüte



Preise CHF inkl. MwSt.

Plaisirs chauds



Poitrine croustillante de canard

Fumé à table

Purée de panais, échalotes au vin rouge et balsamique

premier 19.00

Risotto crémeux à la citrouille



Herbes sautées, chutney et fromage de montagne

premier 15.50
plat principal 26.00

Gnocchi aux cèpes

Avec sauce au vin blanc d'Oberhofen « Riesling »

Échalotes au vin rouge et balsamique

Crème fraîche truffée



18.50
28.50

Tofu de Frutigen aux herbes des Alpes rôtis

Purée de panais, légumes racines et citrouille sautée



22.00
32.00

Nos viandes



»Nose to Tail«

Jarret de cerf cuit 24 heures

36.00

Sauce au vin rouge et au genièvre et «Spätzle» de séré

Chou rouge, pomme au vin rouge, châtaignes et canneberge

Epaule de chamois

38.00

Croutons aux oignons argent et lard et «Spätzle» de séré

Chou rouge, pomme au vin rouge, châtaignes et canneberge

Roulade de poulet grillé en manteau de bacon



34.00

Au fromage frais et à la citrouille, sauce au poivre

Purée de panais, échalotes au vin rouge et balsamique, citrouille sautée

Steak aromatique de flanc de bœuf de la région



42.50

Sauce BBQ avec miel, pommes de terre rôties aux herbes

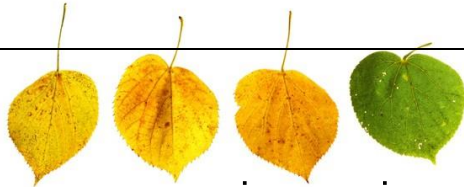
Légumes des racines et citrouille sautée

Restaurant Lindenblüte



Déclaration :

BEO: regional « Oberland Bernois » / Produits tous à base de viande : si possible CH ou la chasse CH-EU / canard CH-France / Poisson si possible CH / saumon écossais



Notre menu saisonnier « Lindenbaum »

Saumon fumé et gravé maison au citron
Fumé à table

Mesclun de salade, sauce balsamique et croustilles de pain

Soupe de citrouille et pomme
Avec un chutney cannelle - butternut - gingembre

Gnocchi aux cèpes, Sauce au vin blanc d'Oberhofen « Riesling »
Échalotes au vin rouge et balsamique, crème fraîche truffé

Sorbet aux prunes au « Schnaps » maison
Aux fleurs de tilleuls et baies

Steak aromatique de flanc de bœuf de la région
Sauce BBQ avec miel, pommes de terre rôties aux herbes
Légumes des racines et citrouille sautée

Mousse blanche au café
Chutney aux oranges naines, brownies aux noix maison

**

*

Désirez-vous un menu végétarien ?

3 plats 54.00 (Soupe, PP, Dessert)

4 plats 66.00 (Entrée, Soupe, PP, Dessert)

5 plats 78.00 complet

6 plats 85.00 avec sorbet

Les prix CHF TVA et Service incl.

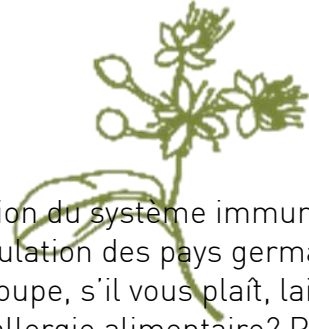
VEGI
VEGAN



Informations

concernant des allergies et les intolérances alimentaires

Restaurant Lindenblüte



L'intolérance aux aliments qui fonctionne sans la participation du système immunitaire est appelée « intolérance alimentaire ». Environ 15 % de la population des pays germanophones souffre d'intolérance au lactose. Si vous appartenez à ce groupe, s'il vous plaît, laissez-nous le savoir. Nous aimerions bien vous aider. Souffrez-vous d'allergie alimentaire? Pour obtenir de l'information sur les allergènes dans nos aliments et boissons, nous sommes à votre disposition et vous aidons à choisir des aliments et des boissons alternatifs.

Nos Desserts Saisonniers

	Lex prix CHF incl. TVA
Chocolat? Fondant au chocolat servi chaud Glace à la pistache	11.00
Châtaignes? Vermicelles – Meringues – crème fouettée Cerises au «Schnaps»	11.50
Mousse? Mousse blanche au café Chutney aux oranges naines, brownies aux noix maison	13.00
Sorbet? Sorbet aux prunes « Schnaps » maison aux fleurs de tilleuls et baies	11.00
Fromage? Assiette de fromages Fromages de la région «Chäs Fritz» avec de la moutarde aux figues et des noix	16.00
Café gourmand? 1 morceau de gâteau fait maison & 1 café / espresso BIO ou 1 thé BIO à votre choix	11.00



Restaurant Lindenblüte




Bon Appetit!

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

Restaurant Lindenblüte



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.
