

# Restaurant Lindenblüte



## Kalte Vorspeisen

### Winterlicher 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

### Pastinakencremesuppe



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

### Sous Vide gegartes Lammfilet

am Tisch geräuchert  
Pastinaken-Püree, Balsamico-Rotweinschalotten

als Vorspeise 16.50

### 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«

### Knuspriger Schweinebauch 36 Stunden gegart

Schwarzer Pfeffer Sojasauce  
Süßkartoffel Püree mit Bourbon und Sautierte Kefen

30.00

### Zart geschmortes Berner Oberländer Rindsragout

Knuspriger Speck Leichter Meerrettich-Kartoffelstampf  
Glasierte Rüepli

31.00

### 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 Schottisch 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»  BIO  
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»  BIO  
mit Chutney und eingelegtem Gemüse  
Früchte- oder Nussbrot

22.00 1Pers

Ballenberger-Fleisch-Platte  BIO  
mit eingelegtem Gemüse  
Brot und Senf

28.00 1Pers

Lindenhof-Gemüse und Früchte-Teller  VEGI  
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.

---