

Apéros – Vorspeisen – Buffets

Apéros – frisch zubereitet

Speziell für Hochzeiten, Ausstellungen, verschiedene Anlässe

belegte Brötli	Stk.	4.90
belegte Brötli, halbiert	Stk.	3.60
Quackybrötli	Stk.	4.50
Baguette am Meter, nach Wunsch gefüllt	1 Meter	42.00
Silserli gefüllt	Stk.	4.80
Chäschüechli, gross	Stk.	4.50
Chäschüechli, klein	Stk.	3.50
Schinkengipfeli, gross	Stk.	4.50
Schinkengipfeli, klein	Stk.	3.50
gemischte Aufschnittplatte, (pro Person 100 g + Käse 50 g)	pro Person	12.00

Köstliche Vorspeisen

Bündner- oder Parmaschinken mit Melonen	pro Person	10.50
Rauchlachs und Forellenfilets mit Meerrettichschaum	pro Person	15.00
Partypastete und Partyterrine mit Cumberland sauce und Selleriesalat	pro Person	12.50

Salatbuffet – frisch und bunt

bunter Blattsalat	pro Person	4.50
Salatteller garniert (Blatt-, Mais- und Rüeblisalat)	pro Person	6.50

Individuelle Auswahl diverser Sorten für reichhaltiges Salatbuffet

- grüner Blattsalat, gemischt
- Tomatensalat mit Mozzarella
- Gurkensalat mit Dill
- Rüeblisalat
- Maissalat mit Gurken und Peperoni
- Reissalat (süss oder sauer)
- Hörnlisalat mit Schinken und Erbsli
- Randensalat
- Kartoffelsalat mit Petersilie
- Kabissalat mit Speckstreifen
- Bohnensalat mit Zwiebeln und Speck
- Selleriesalat mit Pfirsich
- Peperonisalat
- Russischer Salat mit Ei

Preis nach Absprache

Französische und italienische Salatsaucen werden hausgemacht zubereitet!

Rindfleisch-Menüs – unser Geheimtipp!

Menu 1

Rindsbraten, auf Wunsch gespickt oder saure Mocke mit Sauce Kartoffelstock
Rüebli und Bohnen *pro Person* 31.00

Menu 2

Rindsvoressen mit Rüebli, Lauch und Sellerie Polenta
Rosenkohl, Rotkraut *pro Person* 22.00

Menu 3

Ungarisches Rindsgulasch mit Peperoni und Zwiebeln
Spätzli hausgemacht Rosenkohl, Rüebli *pro Person* 22.00

Menu 4

Rindsgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce Eiernudeln
hausgemacht Kefen und Rüebli *pro Person* 25.00

Menu 5

Siedfleisch mit Gemüsesuppe (Spatz) Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie
Tartar-, Senf- und Knoblauchsauce *pro Person* 22.00

Menu 6

Zartes Roastbeef oder Stroganoff Kartoffelgratin
Bohnenbündeli und Rüebli, Sauce Bearnaise *pro Person* 36.00

Menu 7

Rindsfleischvögel nach Metzgerart
Kartoffelstock, Bohnen und Rüebli *pro Person* 22.00

Menu 8

Rindssaftplätzli mit Lauch, Rüebli, Sellerie Eierspätzli
Broccoli und Rüebli *pro Person* 25.00

Menu 9

Filet Stroganoff
Gemüsereis, Bohnenbündeli und Rüebli *pro Person* 39.00

Menu 10

Rindsfilet an Sauce Bearnaise
Wildreis, Broccoli und Rüebli *pro Person* 39.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Kalbfleisch-Menüs

Menu 1

Zartes Kalbssteak oder zwei Schnitzeli an Pilzrahmsauce
Butternudeln
Broccoli und Rübli

pro Person 35.00

Menu 2

Kalbsfiletsmedaillon an Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Sommergemüse Broccoli

pro Person 45.00

Menu 3

Kalbsgeschnetzelttes an Pilzrahmsauce
Trockenreis
Bohnen und Rübli

pro Person 29.00

Menu 4

Kalbsbraten mager mit Sauce
Kartoffelstock
Blumenkohl und Rübli

pro Person 27.00

Menu 5

Hausgemachte, gefüllte Kalbsbrust
(Füllung mit Schinken, Rübli, Zunge, Gurken und Kalbsbrät)
Kartoffelgratin
Broccoli und Rübli

pro Person 27.00

Menu 6

Kalbsvoren an weisser oder brauner Sauce
Knöpfli
Bohnen und Rübli

pro Person 25.00

Menu 7

Kalbspiccata
Spaghetti an Tomatensauce
Bohnenbündeli

pro Person 32.00

Menu 8

Kalbsbratwurst Kartoffelstock
Sommergemüse

pro Person 18.00

Menus vom Schwein

Menu 1

Schweinsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Bohnenbündeli und Rüebl

pro Person 29.00

Menu 2

Schweinssteak oder zwei Schnitzeli an Waldpilzrahmsauce
Butternüdeli
Broccoli und Rüebl

pro Person 25.00

Menu 3

Schweinsbraten vom Grill, mager oder durchzogen,
Bratensauce, Kartoffelstock
Blumenkohl und Rüebl

pro Person 22.00

Menu 4

Schweinsgeschnetzeltes an Waldpilzsauce
Trockenreis
Rüebl und Broccoli

pro Person 22.00

Menu 5

Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten
Trockenreis
Saisonsalat

pro Person 22.00

Menu 6

Kronenbraten mit Bratenjus
Kartoffelgratin
Bohnenbündeli, Rüebl

pro Person 25.00

Menu 7

Schweinspiccata
Tomatenspaghetti
Saisonsalat

pro Person 25.00

Das Schweinefleisch beziehen wir aus der Region.

Verschiedenes

Zartes Seetaler Lammfleisch

Gigot vom Grill an Knoblauchkräuterbutter
Kartoffelgratin
Bohnen und Rüebl

pro Person 29.00

Lammcarre am Stück grilliert,
mit Knoblauchkräuterbutter
Kartoffelgratin Bohnen und Rüebl

pro Person 35.00

Frisches Schweizer Pouletfleisch

½ Poulet vom Grill oder
2 Pouletschenkel
vom Grill gemischter Salat

pro Person 17.00

Pouletgeschnetzeltes an
Curry- oder Pilzsauce Trockenreis
bunter Blattsalat

pro Person 19.00

Feines im Teig

Schweinsfilet im Blätterteig mit
5 Sorten Salat (Salate je nach Saison)

pro Person 25.00

Pouletbrüstli im Blätterteig
(Salate je nach Saison)

pro Person 22.00

Buureschinken im St. Galler-Brotteig
Kartoffelsalat, bunter Blattsalat

pro Person 22.00

Für den gemütlichen Höck

Spaghetti-Plausch mit Sauce (Bolognese, Napoli, Pesto)

pro Person 21.00

Spaghetti Bolognese

pro Person 15.50

Lasagne hausgemacht

pro Person 19.50

Heisser Buureschinken
mit Kartoffelsalat und Bohnensalat

pro Person 18.50

Heisser Fleischkäse
mit Kartoffelsalat und Bohnensalat

pro Person 16.50

Linde-Metzg GmbH
Monika Villiger
Luzernerstrasse 3
6285 Hitzkirch



Telefon 041 917 14 35
Fax 041 917 35 09
linde-metzgerei@bluewin.ch
www.linde-metzg.ch

Grosses Pastetli
mit Brätkügelgi Sommergemüse *pro Person* 18.50

Pastetli vegetarisch
mit Pilzsauce Sommergemüse *pro Person* 18.50

Hackbraten mit Älplermagronen
bunter Mischsalat: Blattsalat, Mais-, Rüeblli und Gurkensalat *pro Person* 18.50

Chili con Carne Trockenreis *pro Person* 18.50

Mah-Meh-Eintopf mit Pouletfleisch *pro Person* 18.50

Grillparty

- Partyfilet
 - Minispiessli
 - Rindsentrecôte
 - Lammfilet
 - Pouletbrüstli
 - Speck
 - Kleine Hamburger
 - Cipollata
 - Pferdefleisch
 - Bisonfilet
- pro Person* ab 25.00
-

Grill-Buffer nach Metzgerart:

- Schweinshals-Steaks
 - Buurebratwüstli
 - Käsewüstli
 - Kräuterbutter
- pro Person* 25.00
-

Tischgrill oder Tatarenhut

mit Kalb, Rind, Poulet, Schwein,
Pferd, Lamm, Bisonfilet,
Fleischkügelgi, Cipollata, Speck
je nach Fleischsorte, nach individuellen Wünschen *pro Kilo* 75.00

Linde-Metzg GmbH
Monika Villiger
Luzernerstrasse 3
6285 Hitzkirch



Telefon 041 917 14 35
Fax 041 917 35 09
linde-metzgerei@bluewin.ch
www.linde-metzg.ch

Fleischfondues:

Chinoise oder Bourguignonne

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Pferd, Bisonfilet
5 verschiedene Saucen

pro Kilo 85.00

Winzerfondue

mit Rind, Kalb, Poulet, Schwein, Pferd, Lamm, Hackfleischkügeli
5 verschiedene Saucen

pro Kilo 75.00

Gaumenfreuden für Herbst und Winter

Rindsbraten oder Suuremocken
Knöpfli
Rosenkohl Rotkraut

pro Person 31.00

Berner Platte
Siedfleisch, Rippli, Speck, Rauchwurstli,
Sauerkraut
Salzkartoffeln

pro Person 27.00

geräucherte Rippli vom Hals mit Speck
Salzkartoffeln
Bohnen

pro Person 24.00

Aus hiesiger Jagd

zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce

pro Person 35.00

Rehpfeffer

pro Person 25.00

Rehgeschnetzelttes

pro Person 35.00

Reh Stroganoff

pro Person 35.00

Alle Wild-Menüs mit Beilagen:

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, warme Birnen mit Preiselbeeren

Kalte Buffets – delikat und unkompliziert

Kaltes Buffet «Abendplausch»

Bündnerplatte		
Roastbeefplatte		
Käseplatte	<i>pro Person</i>	35.00

Kaltes Buffet «Surprise»

• Rauchlachs		
• geräucherte Forellenfilets		
• Meerrettichmousse		
• Partypastete		
• Bündnerplatte		
• Roastbeef		
• Käseplatte		
• 5 verschiedene Salate		
• Partybrot oder Brotkorb	<i>pro Person</i>	49.00

Diverse Kalte Platten

Aufschnittplatte gemischt	<i>pro Person</i>	14.00
Aufschnittplatte mit Käse	<i>pro Person</i>	18.00
Bündnerplatte mit Käse	<i>pro Person</i>	25.00

Dessertbuffet

Sie stellen selber zusammen

hausgemachter, frischer Fruchtsalat, mit Rahm	<i>pro Person</i>	10.50
Tiramisu	<i>pro Person</i>	10.50
Vanillecrème und Schoggicrème, mit Rahm	<i>pro Person</i>	10.50

- diverse Tortenstückli:
- Diplomat
- Schwarzwälderschnitten
- Fruchtschnitten mit Biskuit
- Quarkschnitten
- Royalschnitten
- Meringues
- Zuger-Kirschtorte
- Schoggibirnentorte
- Fruchttorte

Preis nach Anfrage