

Speise- und Getränkekarte Bistro Lindenpark



Täglich geöffnet

10.00 Uhr – 17.15 Uhr

Warme Küche 11.30 Uhr – 16.30 Uhr

Herzlich Willkommen

Planen Sie eine kleine Feier, ein grosses Fest oder ein Firmenessen? Getrennt von den Pflegeabteilungen finden Sie im Erdgeschoss den passenden Raum für Ihre Feier. Wir verfügen über mehrere Räume und können bis zu 100 Personen bewirten. Eine Bühne und eine moderne Technik stehen zur Verfügung.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie gerne mit einem raffinierten Menü oder einem vielfältigen Büffet und unser aufmerksames Serviceteam wird Sie und Ihre Gäste liebevoll willkommen heissen.

Wir gehen nicht nur einem Job nach, wir haben eine Leidenschaft: Gäste verwöhnen, individuell beraten und professionell bewirten, mit dem täglichen kleinen Augenzwinkern.

Reservationen und Anfragen nimmt das Bistroteam gerne entgegen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bistroteam
Telefon 056 460 44 57
bistro@sanavita-ag.ch
www.sanavita-ag.ch

Fleischdeklaration; wo nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Bitte beachten Sie die Deklarationen auf der letzten Seite.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWSt

Speisekarte 11.30 Uhr – 13.30 Uhr

Tagessuppe	6.00
Kleiner Menüsalat	6.50
Wurst-Käsesalat garniert	17.50
Flammkuchen Sanavita Crème Fraîche Speck Zwiebeln auf dem Holzbrett serviert	19.00
Pouletflügeli mit Salaten garniert	19.50
Black Angus Rindsburger mit Connaisseur Fries Essiggurken Tomaten Salat Haussauce	25.00
Schweinschnitzel paniert Connaisseur Fries	22.50
Eglifilet im Bierteig Connaisseur Fries Zitronenmayonnaise	27.00
Tagesdessert	4.50



Vegetarische Gerichte 11.30 Uhr – 13.30 Uhr

Salatteller mit Ei Salatvariation serviert mit Dressing nach Wahl	17.50
Käsesalat garniert	17.50
Flammkuchen Lindenpark Crème Fraîche Ziegenkäse Feigen Honig auf dem Holzbrett serviert	19.50
Burger mit Connaisseur Fries CHF Hausgemachter Gemüseburger serviert mit Hausdressing	23.00
Saisonale Gemüse Quiche serviert mit Blattsalaten	18.50

Kinderkarte

Chicken Nuggets Connaisseur Fries	12.00
---	-------



Nachmittagskarte 13.30 Uhr – 16.30 Uhr

Pommes Frites Portion	7.50
Laugenbretzel Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse	7.50
Huusbrot Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse	7.50
Blätterteig Chäschüechli 1 Stück serviert mit Salatgarnitur und Hausdressing	10.50
Wurst-Käsesalat garniert	17.50
Käsesalat garniert	17.50
Salatteller mit Ei Salatvariation serviert mit Dressing nach Wahl	17.50
Fleisch- und Käseplatte pro Person Fricktaler Rohschinken Salami Aufschnitt Bündnerfleisch Speck Weichkäse Hartkäse	18.50



Warme Getränke

Diverse Kaffee

Kaffee Crème, Nature	4.40
Espresso	4.40
Schale	4.40
Cappuccino	4.60
Latte Macchiato	5.20

Milchgetränke warm/kalt

Milch	4.40
Schokolade	4.40
Ovomaltine	4.40

Tee

English Breakfast	4.00
Pfefferminze	
Hagenbutte	
Kamille	
Lindenblüte	
Apfel/Pfirsich	
Kirsche	
Fenchel	



Kalte Getränke

Mineralwasser	3.3 dl	4.40
Eptinger mit/ohne Kohlensäure	5 dl	5.80
	1 lt	9.80
Süßgetränke	3.3 dl	4.40
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Rivella Rot		
Rivella Blau		
Sinalco		
Elmer Citro		
Ramseier Schorle		
Schweppes	2 dl	4.40
Indian Tonic		
Bitter Lemon		
Michel Fruchtsäfte	2 dl	5.50
Bier		
Sanavita Fäze Bier aus Windisch	3.3 dl	4.90
Quöllfrisch naturtrüb	3.3 dl	4.90
Sonnwendlig ohne Alkohol	3.3 dl	4.90
Ramseier Suure Most		
ohne Alkohol	5 dl	6.00
mit Alkohol	5 dl	6.50

Aperitifgetränke

Aperol Spritz	7.50
Hugo	7.50

Weisswein

Aargau – Fricktal

Huswii – Riesling-Silvaner

Wiler Frutillio	1 dl	6.00
Der Frutillio ist eine Exklusivität der Wiler Trotte. Er besticht durch seine Fruchtaromen und seine leichte Restsüsse.	5 dl	26.00

Wiler Barillio

Gehaltvoller Riesling-Silvaner, der drei Monate in neuen Barriques ausgebaut wurde.	7.5 dl	38.00
--	--------	-------

Wiler Sauvignon Blanc

Ein kräftiger Wein, mit fülligem, geschmeidigem Körper und intensiven exotischen Fruchtaromen.	7.5dl	40.00
--	-------	-------

Wallis

ConViva – Cuvée Blanche

Wunderbares weisse Walliser Assemblage. Sehr füllig, dank vielseitiger Fruchtaromen und Ausgewogener Struktur und langem Abgang.	5 dl	30.00
--	------	-------

Italien - Venetien

Torre del Falasco – Pinot Grigio

Der Strohgelbe Pinot Grigio zeigt sich mit einem intensiven und Eleganten Bouquet von Akazienblüte und Birnen. Im Gaumen zeigt er sich angenehm frisch mit einer leichten säuerlichen Note. Der Trockene Weisswein ist bemerkenswert kräftig mit einer guten Struktur	7.5 dl	36.00
--	--------	-------

Schaumwein

Wilissimo Schaumwein	7.5 dl	49.00
Nach traditioneller Flaschengärung hergestellter Vin Mousseux, fruchtig und prickelnd.		
Prosecco Raffaello	1 dl	7.50
Extra Dry		
Prosecco Raffaello «Piccolo»	2 dl	13.50
Extra Dry	7.5 dl	47.00

Rotwein

Aargau - Fricktal

Huswii - Wiler Cuvée Finesse	1 dl	6.20
Dieser Cuvée ist aus den Traubensorten Cabernet Dorsa, Garanoir, Regent und Dornfelder komponiert und im grossen Holzfass gereift. Aroma reifer schwarzen Beeren.		
	5 dl	28.00

Wiler Cuvée Royal	7.5 dl	52.00
Dieser Wein vereint die Sorten Gamaret, Zweigelt und Diolinoir. Sechs Monate Reifung in Barriquefässern ergänzen die Tannine und die Aromastoffe zu einem fruchtigen und kräftigen Wein voller Harmonie.		

Italien - Venetien

Ripasso della Valpolicella Cami	1 dl	6.50
Der Wein zeigt Aromen von frischen schwarzen Beeren und eine grossartige Saftigkeit.		
	5 dl	29.00
	7.5 dl	46.00

Italien - Apulien

Senza Parole - Primitivo	5 dl	29.00
Ein charaktvoller Primitivo, mit fruchtigen Aromen von Beeren, Pflaumen und dezenten Anklängen von Trockenfrüchten. Seine weiche und Grosszügige Struktur macht ihm zum Liebling aller.		
	7.5 dl	44.00

Gebrannte Wasser

Vieille Prune 40 %	2cl	7.50
Vieille Poire 32 %	2cl	7.50
Grappa di Chardonnay 40 %	2cl	8.00
Grappa di Barolo 42 %	2cl	8.00



Lebensmitteldeklaration

Fleisch- und Fischdeklaration

Fleischgenuss ist immer auch eine Frage des Vertrauens. Wir bevorzugen in unserer Menüplanung hauptsächlich Fleisch aus Schweizer Produktion und wenn möglich, aus der Region. Bei den Fischarten favorisieren wir einheimische Seefische.

Fleischsorte	Herkunftsland
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland/Grossbritannien
Kaninchenfleisch	Ungarn
Wild	Österreich
Egli	Schweiz

Unsere wichtigsten Lebensmittellieferanten sind

Bernet Metzgerei, Obermumpf	Fleischprodukte
Birchmeier, Leuggern	Brot
Gastro, Ballwil	Milch und Milchprodukte
Dehmer + Furrer, Wohlenschwil	Gemüse
Fideco, Murten	Fisch
Pistor, Rothenburg	Lebensmittel, allgemein
Meier, Brugg	Getränke
Gmür, Zürich	Glace

Liste der Allergene

Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, etc.	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.
Krebstiere	Sellerie
Eier	Senf
Fische	Sesamsamen
Erdnüsse	Schwefeldioxid und Sulfite
Sojabohnen	Lupinen
Milch	Weichtiere

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten auf eines dieser Allergene, informieren Sie bitte das Service- oder Küchenpersonal.