

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.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt

Frühstück bis 10.30 Uhr

Frühstück klein

CHF 12.50

1 Gipfeli und 1 Brötchen mit Honig, Konfitüre, Butter
2 dl Orangensaft
Kaffee, Espresso oder Tee
1 warmes Getränk

Frühstück gross

CHF 22.50

1 Gipfeli und 2 Brötchen mit Honig, Konfitüre, Butter
Schinken, Bündnerfleisch, Käse
Birchermüesli
Rührei mit oder ohne Speck
2 dl Orangensaft
Kaffee, Espresso oder Tee
2 warme Getränke



Speisekarte 11.30 Uhr – 13.30 Uhr

| | |
|---|-----------|
| Tagessuppe | CHF 5.00 |
| Salatvariation | CHF 6.00 |
| Wurst-Käsesalat garniert | CHF 16.50 |
| Käsesalat garniert | CHF 16.50 |
| Flammkuchen Sanavita Auf dem Holzbrett serviert traditionell belegt mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln | CHF 18.00 |
| Pouletflügeli mit Salaten garniert | CHF 19.50 |
| Black Angus Rindsburger mit Connaisseur Fries Serviert mit Essiggurken, Tomaten Salat und Haussauce | CHF 25.00 |
| Schweinschnitzel paniert Connaisseur Fries | CHF 22.00 |
| Eglifilet im Bierteig Connaisseur Fries und Zitronenmayonnaise | CHF 25.00 |
| Tagesdessert | CHF 3.50 |

Kinderkarte

| | |
|---|-----------|
| Chicken Nuggets Connaisseur Fries | CHF 12.00 |
|---|-----------|

Vegetarische Gerichte 11.30 Uhr – 13.30 Uhr

| | |
|--|-----------|
| Salatteller Dressing nach Wahl | CHF 16.50 |
| Käsesalat garniert | CHF 16.50 |
| Flammkuchen Lindenpark Auf dem Holzbrett serviert mit Crème Fraîche, Ziegenkäse Feigen und Honig | CHF 19.50 |
| Burger mit Connaisseur Fries Hausgemachter Gemüseburger serviert mit Hausdressing | CHF 22.00 |
| Saisonale Gemüse Quiche mit Blattsalaten | CHF 15.50 |



Nachmittagskarte 13.30 Uhr – 16.30 Uhr

| | |
|--|-----------|
| Pommes Frites Portion | CHF 7.00 |
| Laugenbretzel Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse | CHF 6.50 |
| Hausbrot Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse | CHF 7.00 |
| Blätterteig Chäschüechli 1 Stück Serviert mit Salatgarnitur und Hausdressing | CHF 9.50 |
| Frühlingsrollen 4 Stück Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen serviert im Körbli mit Sweet Chillisauce Salatgarnitur und Haussauce | CHF 16.50 |
| Wurst-Käsesalat garniert | CHF 16.50 |
| Käsesalat garniert | CHF 16.50 |
| Salatteller mit Ei Salatvariation serviert mit Hausdressing | CHF 16.50 |
| Fleisch- und Käseplatte pro Person Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck Weichkäse und Hartkäse | CHF 17.00 |

Warme Getränke

Diverse Kaffee

| | | |
|----------------------|-----|------|
| Kaffee Crème, Nature | CHF | 4.20 |
| Espresso | CHF | 4.20 |
| Schale | CHF | 4.20 |
| Cappuccino | CHF | 4.50 |
| Latte Macchiato | CHF | 5.20 |

Milchgetränke warm/kalt

| | | |
|------------|-----|------|
| Milch | CHF | 4.20 |
| Schokolade | CHF | 4.20 |
| Ovomaltine | CHF | 4.20 |

Tee

| | | |
|-------------------|-----|------|
| English Breakfast | CHF | 3.80 |
| Pfefferminze | | |
| Hagenbutte | | |
| Kamille | | |
| Lindenblüte | | |
| Apfel/Pfirsich | | |
| Kirsche | | |
| Fenchel | | |

Kalte Getränke

| | | | |
|---------------------------------|-------|-----|------|
| Mineralwasser | 3.3dl | CHF | 4.00 |
| Eptinger mit/ohne Kohlensäure | 5dl | CHF | 5.50 |
| | 1lt | CHF | 9.50 |
| Süssgetränke | 3.3dl | CHF | 4.00 |
| Coca Cola | | | |
| Coca Cola Zero | | | |
| Rivella Rot | | | |
| Rivella Blau | | | |
| Sinalco | | | |
| Elmer Citro | | | |
| Ramseier Schorle | | | |
| Schweppes | 2dl | CHF | 4.00 |
| Indian Tonic | | | |
| Bitter Lemon | | | |
| Granini Orangensaft | 2dl | CHF | 4.50 |
| Bier | | | |
| Sanavita Fäze Bier aus Windisch | 3.3dl | CHF | 4.80 |
| Quöllfrisch naturtrüb | 3.3dl | CHF | 4.80 |
| Sonnwendlig ohne Alkohol | 3.3dl | CHF | 4.80 |
| Ramseier Suure Most | | | |
| ohne Alkohol | 5dl | CHF | 5.50 |
| mit Alkohol | 5dl | CHF | 6.00 |

Weisswein

Huswii – Riesling-Silvaner

| | | |
|---|-----|-----------|
| Wiler Frutillio | 1dl | CHF 5.00 |
| Der Frutillio ist eine Exklusivität der Wiler Trotte. Er besticht durch seine Fruchtaromen und seine leichte Restsüsse. | 5dl | CHF 21.00 |

Wiler Barillio

| | | |
|---|-------|-----------|
| Gehaltvoller Riesling-Silvaner, der drei Monate in neuen Barriques ausgebaut wurde. | 7.5dl | CHF 34.00 |
|---|-------|-----------|

Wiler Sauvignon Blanc

| | | |
|--|-------|-----------|
| Ein kräftiger Wein, mit fülligem, geschmeidigem Körper und intensiven exotischen Fruchtaromen. | 7.5dl | CHF 36.00 |
|--|-------|-----------|

Roséwein

| | | |
|---|-----|-----------|
| Wiler Blanc de Noir Pinot Noir | 5dl | CHF 23.00 |
| Er duftet nach roten Beeren und reifen Melonen, durch das schnelle Abpressen erhält der Wein nur wenig Farbstoffe aus den Pinot Noir Trauben. | | |

Apérogetränke

| | | |
|---|--|----------|
| Gespritzter Weisswein süss/sauer | | CHF 7.00 |
| Aperol Spritz | | CHF 7.00 |
| Hugo | | CHF 7.00 |

Rotwein

| | | |
|--|-------|-----------|
| Huswii - Wiler Cuvée Finesse | 1dl | CHF 5.50 |
| Dieser Cuvée ist aus den Traubensorten Cabernet Dorsa, Garanoir, Regent und Dornfelder komponiert und im grossen Holzfass gereift. Aroma reifer schwarzen Beeren. | 5dl | CHF 23.00 |
| Ripasso della Valpolicella Cami | 1dl | CHF 6.00 |
| Der Wein zeigt Aromen von frischen schwarzen Beeren und eine grossartige Saftigkeit. | 5dl | CHF 25.00 |
| Wiler Esprit Rouge | 5dl | CHF 25.00 |
| Ein Pinot Noir der besonderen Art, mit ein wenig Restsüsse. Er ist fruchtig, vollmundig, rund und sehr weich mit feinen Tanninen. | 7.5dl | CHF 35.00 |
| Wiler Cuvée Royal | 7.5dl | CHF 48.00 |
| 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. | | |

Schaumwein

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Wilissimo Schaumwein Nach traditioneller Flaschengärung hergestellter Vin Mousseux, fruchtig und prickelnd. | 7.5dl | CHF | 47.00 |
| Prosecco Raffaello Extra Dry | 1dl | CHF | 7.50 |
| Prosecco Raffaello «Piccolo» Extra Dry | 2dl | CHF | 12.50 |

Gebrannte Wasser

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

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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt

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.