

# Speise- und Getränkekarte Bistro Lindenpark



**Täglich geöffnet**

**9.00 Uhr – 17.30 Uhr**

**Warme Küche 11.30 Uhr – 16.30 Uhr**

Lieber Gast

Das Bistro Lindenpark der Sanavita AG heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.  
Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Reservationen entgegen.

„En Guete“

Für eine Feier ab 10 Personen haben wir für Sie am Abend offen.  
Verlangen Sie unsere Menüvorschläge.

Möchten Sie etwas nicht alltägliches planen, dann sind wir sicher, dass Sie mit einer Finger Food Feier Ihre Gäste mit einem fröhlichen, festlichen Anlass überraschen können.

Bei Fragen steht Ihnen unsere Leiterin Gastronomie gerne zur Verfügung:

Frau Liane Müller  
Telefon 056 460 44 50  
liane.mueller@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 möglicher Allergene in den einzelnen Gerichten.

## Frühstück (bis 10.30 Uhr)

### Frühstück klein

CHF 12.50

1 Gipfeli und 1 Brötchen mit Honig, Konfitüre, Butter  
2dl 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  
2dl Orangensaft  
Kaffee, Espresso oder Tee  
(2 warme Getränke)

## Speisekarte (11.30 Uhr – 14.00 Uhr)

<b>Tagessuppe</b>	CHF 3.50
<b>Salatvariation vom Büffet Vorspeise</b>	CHF 4.50
<b>Wurst-Käsesalat im Brötli serviert</b> Klassischer Wurst-Käsesalat etwas anders serviert	CHF 16.50
<b>Pizza</b> (3-ECK) Tomaten und Mozzarella nach Wahl: Schinken, Salami oder Rohschinken	CHF 17.00
<b>Flammkuchen Sanavita</b> Auf dem Holzbrett serviert traditionell belegt mit Crème Fraîche Speck und Zwiebeln	CHF 18.00
<b>Feinschmecker Toast</b> Pouletgeschnetzeltes mit Champignon an cremiger Sauce	CHF 18.50
<b>Black Angus Rindsburger mit Connaisseur Fries</b> Serviert mit Essiggurken, Tomaten Salat und Haussauce	CHF 18.50
<b>Spareribs mit Connaisseur Fries</b> Schweinerippchen (St. Louis Cut) an Hausmarinade serviert mit Salat und Connaisseur Fries	CHF 19.50
<b>Fish and Chips</b> Serviert in Zeitungspapier Kabeljaurückenfilet (NO) im Bierteig Pommes frites, serviert mit Zitronenmayonnaise	CHF 21.00
<b>Tagesdessert</b>	CHF 3.00

## Vegetarische Gerichte (11.30 Uhr – 14.00 Uhr)

<b>Salatteller vom Buffet</b> Dressing nach Wahl	CHF 16.50
<b>Käsesalat im Brötli serviert</b> Klassischer Käsesalat etwas anders serviert	CHF 16.50
<b>Pizza</b> (3-ECK) Tomaten und Mozzarella nach Wahl Tagesgemüse	CHF 17.00
<b>Burger mit Connaisseur Fries</b> Hausgemachter Gemüseburger serviert mit Hausdressing	CHF 17.50
<b>Flammkuchen Lindenpark</b> Auf dem Holzbrett serviert mit Crème Fraîche, Zigerkäse Feigen und Honig	CHF 19.50

## Nachmittagskarte (14.00 Uhr – 16.30 Uhr)

<b>Laugenbretzel</b> Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse	CHF 5.00
<b>Pommes Frites</b> Portion	CHF 5.00
<b>Huusbrot</b> Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse	CHF 7.00
<b>Blätterteig Käsehüechli</b> (1 Stück) Serviert mit Salatgarnitur und Hausdressing	CHF 7.50
<b>Croque Monsieur</b> Klassischer französischer Schinken-Käsetoast eingepackt im Backpapier	CHF 7.50
<b>Frühlingsrollen</b> (4 Stück) Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen serviert im Körbli mit Sweet Chillisauce Salatgarnitur und Hausdressing	CHF 14.50
<b>Fleisch- und Käseplatte</b> (pro Person) Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck Weichkäse und Hartkäse	CHF 16.00
<b>Wurst-Käsesalat im Brötli serviert</b> Klassischer Wurst-Käsesalat etwas anders serviert	CHF 16.50
<b>Käsesalat im Brötli serviert</b> Klassischer Käsesalat etwas anders serviert	CHF 16.50
<b>Salatteller mit Ei</b> Salatvariation serviert mit Hausdressing	CHF 16.50

## Warme Getränke

### Diverse Kaffee

Kaffee Crème, Nature	CHF	3.50
Espresso	CHF	3.50
Schale	CHF	3.50
Cappuccino	CHF	3.50
Latte Macchiato	CHF	4.00

### Milchgetränke warm/kalt

Milch	CHF	3.50
Schokolade	CHF	3.50
Ovomaltine	CHF	3.50

### Tee (Beutel)

English Breakfast	CHF	3.50
Pfefferminze		
Hagenbutte		
Kamille		
Lindenblüte		
Apfel/Pfirsich		
Kirsche		
Fenchel		

## Kalte Getränke

<b>Mineralwasser</b>	3dl	CHF	3.50
Henniez mit/ohne Kohlensäure	1lt	CHF	6.50
<b>Süssgetränke</b>	3dl	CHF	3.50
Coca Cola			
Coca Cola Zero			
Rivella Rot			
Rivella Blau			
Sinalco			
Elmer Citro			
Ramseier Schorle			
<b>Schweppes Tonic</b>	2dl	CHF	3.50
<b>Bitter Lemon</b>			
<b>Granini Orangensaft</b>	2dl	CHF	4.00
<b>Bier</b>			
Feldschlösschen Lager	3.3dl	CHF	4.00
Schlossgold ohne Alkohol	3.3dl	CHF	4.00
Erdinger Weissbier	5dl	CHF	5.50
<b>Ramseier Suure Most</b>	5dl	CHF	5.50
mit/ohne Alkohol			



## Weisswein

<b>Huswii</b>	5dl	CHF 21.00
Schenkenberger Rivaner CH	1dl	CHF 5.00
Jahrgang 2017 / Müller-Thurgau Der fruchtige Weisswein mit einem angenehmen Muskataroma		
<b>Chardonnay</b>	7.5dl	CHF 36.00
Jahrgang 2018 / Lindenmann	5dl	CHF 24.50
Hat eine Nase nach reifem Obst aber auch ananasfrische Komponenten sind zu finden	1dl	CHF 5.50
sehr voll und lang im Abgang		
<b>Pinot Grigio Veneto</b>	7.5dl	CHF 38.00
Jahrgang 2018 / Italien	5dl	CHF 27.50
Strohgelbe Farbe, angenehm, fruchtige Nase und samtiger, weicher Gaumen	1dl	CHF 6.00
<b>Chardonnay</b>	7.5dl	CHF 38.00
Jahrgang 2017 / Cantina Valpantena I Dieser Chardonnay hat eine wunderschöne Frische von Zitrusfrüchten sowie ein schönes Ananasbouquet		
<b>Vietti Roero Arneis</b>	7.5dl	CHF 48.00
Jahrgang 2017 / Italien In der Nase Aromen von gelben Früchten unterlegt von Zitrustönen und feiner Kräutervürze		

## Apérogetränke

<b>Gespritzter Weisswein</b> süss/sauer	CHF 6.50
<b>Aperol Spritz</b>	CHF 6.50
<b>Hugo Spritz</b>	CHF 6.50

## Rotwein

<b>Huswii</b>	5dl	CHF 21.00
Jahrgang 2017 / Schenkenberger	1dl	CHF 5.00
Blauburgunder CH Brillantes Kirschrot, fruchtiges Bukett mit Aromen reifen Erdbeeren und leicht pfeffrig-würzige Akzente		
<b>Caranoir</b>	7.5dl	CHF 36.00
Jahrgang 2018 / Lindenmann	5dl	CHF 24.50
Würziger dunkler Rotwein	1dl	CHF 5.50
erinnert manchmal an Pfeffer oder an Kirsche ideal zu Fleisch		
<b>Ripasso della Valpolicella Cami</b>	5dl	CHF 24.50
Der Wein zeigt Aromen von frischen und	1dl	CHF 5.50
schwarzen Beeren und eine grossartige Saftigkeit		
<b>Valserrano Rioja DO</b>	7.5dl	CHF 36.00
Jahrgang 2015 / Rioja E Kirschrote Farbe, in der Nase Aromen von Obst, reifen Pflaumen, frischen Feigen, Haselnüssen und Erdbeeren		
<b>Ritocco Ripasso DOC</b>	7.5dl	CHF 38.00
Jahrgang 2016 / Valpolicella I Der Wein zeigt Aromen von frischen roten und schwarzen Beeren und eine grossartige Saftigkeit		
<b>Cuvee Barrique</b>	7.5dl	CHF 42.00
Jahrgang 2017 / Lindenmann Merlot-Malbec-Dilinoir im Barrique Riecht nach Holunder und Brombeeren voll im Gaumen langanhaltende weiche Gerbstoffe im Abgang		
<b>Malbec Don Martin</b>	7.5dl	CHF 46.00
Jahrgang 2015 / Argentinien In der Nase duftende Aromen von Brombeeren, Pflaumen Zwetschgenkonfitüre und Vanille		

## Schaumwein

<b>Prosecco Canevel Brut</b>	7.5dl	CHF	36.00
Schaumwein / Italien	1dl	CHF	6.50
Duftet nach Golden-Delicious-Äpfeln Blüten und Mittelmeerkräutern ist weich und seidig Ein herrlicher Aperitif			
<b>Prosecco Raffaello</b>	2dl	CHF	12.50
Extra Dry			

## Gebrannte Wasser

<b>Vielle Prune</b> 40%	2cl	CHF	6.50
<b>Vielle Poire</b> 32%	2cl	CHF	6.50
<b>Grappa</b> di Chardonnay 40%	2cl	CHF	6.50
<b>Grappa</b> di Barolo 42%	2cl	CHF	7.00

## 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

Unsere wichtigsten Lebensmittellieferanten sind:	
Bernet Metzgerei, Obermumpf	Fleischprodukte
Birchmeier, Leuggern	Brot
Gastro, Ballwil	Milch und Milchprodukte
Dehmer und Furrer, Wohlschwil	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.