

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 5.80
Der Frutillio ist eine Exklusivität der Wiler Trotte. Er besticht durch seine Fruchtaromen und seine leichte Restsüsse.	5dl	CHF 24.00

Wiler Barillio

Gehaltvoller Riesling-Silvaner, der drei Monate in neuen Barriques ausgebaut wurde.	7.5dl	CHF 36.00
---	-------	-----------

Wiler Sauvignon Blanc

Ein kräftiger Wein, mit fülligem, geschmeidigem Körper und intensiven exotischen Fruchtaromen.	7.5dl	CHF 38.00
--	-------	-----------

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 6.00
Dieser Cuvée ist aus den Traubensorten Cabernet Dorsa, Garanoir, Regent und Dornfelder komponiert und im grossen Holzfass gereift. Aroma reifer schwarzen Beeren.	5dl	CHF 26.00
Ripasso della Valpolicella Cami	1dl	CHF 6.00
Der Wein zeigt Aromen von frischen schwarzen Beeren und eine grossartige Saftigkeit.	5dl	CHF 26.00
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 36.00
Wiler Cuvée Royal	7.5dl	CHF 49.00
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

Vielle Prune 40%	2cl	CHF	7.50
Vielle 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.