

# 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 gar 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 Personal wird Sie und Ihre Gäste liebevoll bedienen.

Wir haben keinen Job, wir haben eine Leidenschaft: Gäste verwöhnen, individuell beraten und professionell bewirten, mit dem täglichen kleinen Augenzwinkern.

Reservationen und Anfragen nimmt die Leitung Gastronomie gerne entgegen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

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 mögliche 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 4.50
<b>Salatvariation vom Büffet Vorspeise</b>	CHF 5.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert	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 19.50
<b>Black Angus Rindsburger mit Connaisseur Fries</b> Serviert mit Essiggurken, Tomaten Salat und Haussauce	CHF 25.00
<b>Spareribs mit Connaisseur Fries</b> Schweinerippchen (St. Louis Cut) an Hausmarinade serviert mit Salat und Connaisseur Fries	CHF 25.00
<b>Fish and Chips</b> Serviert in Zeitungspapier Kabeljaurückenfilet (NO) im Bierteig Pommes frites, serviert mit Zitronenmayonnaise	CHF 25.00
<b>Tagesdessert</b>	CHF 3.50

## Vegetarische Gerichte (11.30 Uhr – 14.00 Uhr)

<b>Salatteller vom Buffet</b> Dressing nach Wahl	CHF 16.50
<b>Käsesalat</b> garniert	CHF 16.50
<b>Pizza</b> (3-ECK) Tomaten und Mozzarella nach Wahl Tagesgemüse	CHF 17.00
<b>Flammkuchen Lindenpark</b> Auf dem Holzbrett serviert mit Crème Fraîche, Zigerkäse Feigen und Honig	CHF 19.50
<b>Burger mit Connaisseur Fries</b> Hausgemachter Gemüseburger serviert mit Hausdressing	CHF 22.00



## Nachmittagskarte (14.00 Uhr – 16.30 Uhr)

<b>Pommes Frites</b> Portion	CHF 5.50
<b>Laugenbretzel</b> Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse	CHF 6.50
<b>Huusbrot</b> Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse	CHF 7.00
<b>Blätterteig Käsehüechli</b> (1 Stück) Serviert mit Salatgarnitur und Hausdressing	CHF 9.50
<b>Croque Monsieur</b> Klassischer französischer Schinken-Käsetoast eingepackt im Backpapier	CHF 9.50
<b>Frühlingsrollen</b> (4 Stück) Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen serviert im Körbli mit Sweet Chillisaucе Salatgarnitur und Hausdressing	CHF 16.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert	CHF 16.50
<b>Käsesalat</b> garniert	CHF 16.50
<b>Salatteller mit Ei</b> Salatvariation serviert mit Hausdressing	CHF 16.50
<b>Fleisch- und Käseplatte</b> (pro Person) Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Speck Weichkäse und Hartkäse	CHF 17.00

## Warme Getränke

### Diverse Kaffee

Kaffee Crème, Nature	CHF	3.80
Espresso	CHF	3.80
Schale	CHF	3.80
Cappuccino	CHF	3.80
Latte Macchiato	CHF	4.50

### Milchgetränke warm/kalt

Milch	CHF	3.80
Schokolade	CHF	3.80
Ovomaltine	CHF	3.80

### Tee (Beutel)

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

## Kalte Getränke

<b>Mineralwasser</b>	3dl	CHF	4.00
Eptinger mit/ohne Kohlensäure	5dl	CHF	5.50
	1lt	CHF	7.50
<b>Süssgetränke</b>	3dl	CHF	4.00
Coca Cola			
Coca Cola Zero			
Rivella Rot			
Rivella Blau			
Sinalco			
Elmer Citro			
Ramseier Schorle			
<b>Schweppes Tonic</b>	2dl	CHF	4.00
<b>Bitter Lemon</b>			
<b>Granini Orangensaft</b>	2dl	CHF	4.50
<b>Bier</b>			
Fäze Bier «Augenblick» aus Windisch	3.3dl	CHF	4.50
Quöllfrisch naturtrüb	3.3dl	CHF	4.50
Sonnwendlig ohne Alkohol	3.3dl	CHF	4.50
<b>Ramseier Suure Most</b>	5dl	CHF	5.50
mit/ohne Alkohol			



## Weisswein

### Huswii Riesling Silvaner

Jahrgang 2019 / Wiler Frutillio

5dl CHF 21.00

Der Frutillio ist eine Exklusivität

1dl CHF 5.00

Er besticht durch seine Fruchtaromen und seine leichte Restsüsse

### Chardonnay

Jahrgang 2018 / Lindenmann

5dl CHF 25.00

Hat eine Nase nach reifem Obst aber auch ananasfrische Komponenten sind zu finden sehr voll und lang im Abgang

1dl CHF 6.00

### Pinot Grigio Falasco

7.5dl CHF 38.00

Jahrgang 2018/Valpantena

Rotgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen leichtes Bouquet, feiner eleganter Geschmack

### Vietti Roero Arneis

7.5dl CHF 52.00

Jahrgang 2017 / Italien

In der Nase Aromen von gelben Früchten unterlegt von Zitrustönen und feiner Kräuterwürze

## Apérogetränke

**Gespitzter Weisswein** süss/sauer

CHF 7.00

**Aperol Spritz**

CHF 7.00

**Hugo Spritz**

CHF 7.00

## Rotwein

### **Huswii** Cuvée (4 Traubensorten)

Jahrgang 2018 / Wiler Cuvée Finesse 5dl CHF 22.00

Dieser Cuvée ist aus den Traubensorten 1dl CHF 5.50

Cabernet Dorsa, Garanoir, Regent und Dornfelder komponiert und im grossen Holzfass gereift. Aroma reifer schwarzen Beeren

### **Caranoir**

Jahrgang 2018 / Lindenmann 7dl CHF 36.00

Würziger dunkler Rotwein 5dl CHF 25.00

erinnert manchmal an Pfeffer oder an Kirsche 1dl CHF 6.00  
ideal zu Fleisch

### **Ripasso della Valpolicella Cami**

Jahrgang 2016 5dl CHF 25.00

Der Wein zeigt Aromen von frischen und schwarzen Beeren und eine grossartige Saftigkeit 1dl CHF 6.00

### **Ritocco Ripasso DOC**

Jahrgang 2016 / Valpolicella I 7.5dl CHF 38.00

Der Wein zeigt Aromen von frischen roten und schwarzen Beeren und eine grossartige Saftigkeit

### **Valserrano Rioja DO**

Jahrgang 2015 / Rioja E 7.5dl CHF 48.00

Kirschrote Farbe, in der Nase Aromen von Obst, reifen Pflaumen, frischen Feigen, Haselnüssen und Erdbeeren

### **Cuvee Barrique**

Jahrgang 2017 / Lindenmann 7.5dl CHF 52.00

Merlot-Malbec-Dilinoir im Barrique  
Riecht nach Holunder und Brombeeren  
voll im Gaumen  
langanhaltende weiche Gerbstoffe im Abgang

### **Malbec Don Martin**

Jahrgang 2015 / Argentinien 7.5dl CHF 52.00

In der Nase duftende Aromen von Brombeeren, Pflaumen  
Zwetschgenkonfitüre und Vanille

## Schaumwein

<b>Prosecco Canevel Brut</b>	7.5dl	CHF	45.00
Schaumwein / Italien	1dl	CHF	7.50
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 bevorzugen 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.