

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 Fleisch von Tieren aus der Schweiz

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

Speisekarte 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

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

Vegetarische Gerichte

Flammkuchen Sanavita CHF 18.00
Auf dem Holzbrett serviert
traditionell belegt mit Crème Fraîche
Gemüse und Zwiebeln

Pizza (3-ECK) CHF 17.00
Tomaten und Mozzarella
nach Wahl Tagesgemüse

Burger mit Connaisseur Fries CHF 17.50
Hausgemachter Gemüseburger
serviert mit Hausdressing

Käsesalat im Brötli serviert CHF 16.50
Klassischer Käsesalat etwas anders serviert

Salatteller mit Ei CHF 16.50
Serviert mit Hausdressing

Nachmittagskarte 14.00 Uhr – 16.30 Uhr

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

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)	CHF	3.00
---------------------	-----	------

English Breakfast
Pfefferminze
Hagenbutte
Kamille
Lindenblüte
Apfel/Pfirsich
Kirsche
Fenchel

Kalte Getränke

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

Weisswein

Huswii 5dl CHF 19.00
 Schenkenberger Rivaner CH 1dl CHF 4.50
 Jahrgang 2017 / Müller-Thurgau
 Der fruchtige Weisswein mit einem angenehmen Muskataroma

Chardonnay 7.5dl CHF 38.00
 IGT 5dl CHF 29.00
 Jahrgang 2016 / Cantina Valpantena I 1dl CHF 6.00
 Dieser Chardonnay hat eine wunderschöne Frische von Zitrusfrüchten sowie ein schönes Ananasbouquet

Pinot Grigio Veneto 7.5dl CHF 38.00
 Jahrgang 2016 / Italien 5dl CHF 29.00
 Strohgelbe Farbe, angenehm, fruchtige Nase und samtiger, weicher Gaumen 1dl CHF 6.00

Vietti Roero Arneis 7.5dl CHF 48.00
 Jahrgang 2016 / Italien
 In der Nase Aromen von gelben Früchten unterlegt von Zitrustönen und feiner Kräuterwürze

Apérogetränke

Gespritzter Weisswein süss/sauer CHF 6.50

Aperol Spritz CHF 6.50

Hugo Spritz CHF 6.50

Limetten Secco CHF 6.50

Wild Berry Drink CHF 7.50

Rotwein

Huswii	5dl	CHF 19.00
Jahrgang 2016 / Schenkenberger Blauburgunder CH	1dl	CHF 4.50
Brillantes Kirschrot, fruchtiges Bukett mit Aromen reifen Erdbeeren und leicht pfeffrig-würzige Akzente		
Ritocco Ripasso DOC	7.5dl	CHF 38.00
Jahrgang 2014 / Valpolicella I	5dl	CHF 29.00
Der Wein zeigt Aromen von frischen roten und schwarzen Beeren und eine tolle Saftigkeit	1dl	CHF 6.00
Valserrano Rioja DO	7.5dl	CHF 36.00
Jahrgang 2013 / Rioja E	5dl	CHF 29.00
Kirschrote Farbe, in der Nase Aromen von Obst, reifen Pflaumen, frischen Feigen Haselnüssen und Erdbeeren	1dl	CHF 6.00
Malbec Don Martin	7.5dl	CHF 46.00
Jahrgang 2013 / Argentinien		
In der Nase duftende Aromen von Brombeeren, Pflaumen Zwetschgenkonfitüre und Vanille		

Schaumwein

Prosecco Canevel Brut

Schaumwein / Italien
Duftet nach Golden-Delicious-Äpfeln
Blüten und Mittelmeerkräutern
ist weich und seidig
Ein herrlicher Aperitif

7.5dl	CHF	36.00
1dl	CHF	6.50

Gebrannte Wasser

Vieille Prune 40%

2cl	CHF	6.50
-----	-----	------

Vieille Poire 32%

2cl	CHF	6.50
-----	-----	------

Grappa

di Chardonnay 40%

2cl	CHF	6.50
-----	-----	------

Grappa

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.