



bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit

dem Bauernverband Aargau
dem Verein das Beste der Region und
Gastro Aargau an
vom 13. August – 31. Oktober 09 im



RESTAURANT LINDE BADEN

Liebe Gäste und Geniesser

Regional und saisonal - denn das Gute liegt so nah. Getreu diesem Motto ist unsere Unternehmung seit Generationen eng mit der Region verbunden und legt Wert auf hausgemachte Köstlichkeiten, wobei wir regionale Bauern berücksichtigen und in verschiedenen Berufen Lehrlinge ausbilden.

Deshalb gehören wir zu den 49 Aargauer Gastrobotrieben, welche von Mitte August bis Ende Oktober regionale und saisonale Gerichte anbieten.

Wir haben uns verpflichtet, während der Aktion noch stärker regionale und saisonale Produkte zu verwenden. So müssen mindestens drei Aargauer Weine und vier Gerichte mit regionalen Zutaten angeboten und entsprechend deklariert werden.

In allen Restaurants erhält man Schweizer Fleisch und es wird Schweizer Apfelsaft oder Apfelschorle angeboten. Auch Destillate wie Zwetschgen, Kirsch und Träsch stammen aus der Region bzw. zumindest aus der Schweiz.

Auf unserer Karte finden Sie einige neue noch regionspezifischere Gerichte und Produkte, aber auch viele unserer langjährigen Klassiker, wie der Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat, erfüllen diese Kriterien seit langem. Jeder servierte Teller besteht zu mindestens 75% aus regionalen oder nationalen Produkten. Falls dies bei einem Gericht nicht zutrifft, ist es in der Karte vermerkt.

Wir vertreten Werte an die wir glauben, denn Glaubwürdigkeit ist der Schlüssel unseres Erfolges. Genuss mit Regionalprodukten... „Denn wer nicht geniesst, wird ungeniessbar!“

Wir wünschen viel Vergnügen & einen guten Appetit

Familie Fritz Wanner

Schweizer Genuss – Swiss Gourmet Beef



Mit „Swiss Gourmet Beef“ engagieren wir uns, zusammen mit innovativen Schweizer Bauern für einen garantierten Schweizer Rindfleischgenuss. Die Lieferanten kommen aus typischen Nutzviehgebieten der Schweiz. Auch in Ihrer Region wird Swiss Gourmet Beef produziert.

Swiss Gourmet Beef stammt ausschliesslich aus Betrieben, die der besonders freundlichen Haltung entsprechen. Rasse, tiergerechte Aufzucht und eine ausgewogene Fütterung sind Basiskriterien, welche die Qualität positive beeinflussen. In der Verarbeitung werden die Teilstücke speziell ausgewählt, nur die besten Stücke kommen als Swiss Gourmet Beef auf den Markt. Der Koch erhält ein sehr hochwertiges Schweizer Produkt und der Gast ein zartes, geschmackliches Genusserlebnis.

Unsere lokalen Lieferanten



Gemüse Käser + Co., Oedhus 1, 5413 Birmenstorf
Erich + Andrea Frei, Freienwilerstrasse 16, 5420 Ehrendingen
Ernst Kneuss Geflügel AG, Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil
Biofischzucht Nadler, Bibersteinerstrasse 6, 5032 Rohr

Gemüse, Salat
Eier, Kartoffeln
Geflügel
Bio-Forellen

Alles über uns auf www.linde-baden.ch
Mellingerstrasse 22 | 5400 Baden

Aus Liebe zur Region...



regionalprodukte.ch

regional & saisonal - denn das Beste liegt so nah!



Menu

mit regionalen Spezialitäten



Blattsalat mit sautierten Champignons
oder
Brotsuppe



Aargauer Landfrauenwähe
oder
Spiegelei auf Blattspinat



Forelle Meunière mit Salzkartoffeln
oder
Entrecôte mit Café de Paris, Gemüse und Pommes frites
oder
Schweinsfilet an Kräutersauce, Gemüse und Pommes frites



Spanische Broedli mit Vanilleglace und Zwetschgenkompott
oder
Griesköppli mit Zwetschgenkompott



Preis ganzes Menu CHF 61.00
Preis mit 3 Gängen CHF 51.00

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne den passenden Wein zum jeweiligen Gang. Falls Sie die Qual der Wahl uns überlassen möchten servieren wir Ihnen das Menu mit regionalen Weinen gegen einen Aufpreis von CHF 17.00. (3 mal 1 dl) Auch unsere umfangreiche Digestivkarte mit hiesigen Perlen möchten wir Ihnen keinesfalls vorenthalten.



Suppen/Vorspeisen

Alles Hausgemacht in unserer Küche oder Bäckerei

1200	Rüebli- und Ingwersuppe mit Orangenstückli	9.50
1201	Brotsuppe	8.00
1202	Gemüsesuppe (18 verschiedene Gemüse)	9.50
1203	Hausgemachte Krebsuppe mit Krebsen gefangen im Dättwiler Weiher	14.50
1204	Grüner Blattsalat „Spezialität Käser Gemüse Birmenstorf“	8.50
1205	Gemischter Salat	10.50
1206	Aargauer Landfrauenwähe (Altes Bauernrezept)	11.50
1207	Aargauer Fleischkrapfen	9.50

Fleisch

1210	Schweinskotelette ca. 300 gr. grilliert mit Kräuterbutter und Brot	24.50
1211	Schweinsfilet an Kräutersauce mit Gemüsebeilage und Pommes frites	37.50
1212	Mistkratzerli vom Kneuss knusperig gebacken, mit Kräutersauce, Pommes frites und Salat Wartezeit: mind. 30 Minuten	32.00
1213	César Salat (Pouletbrust mit Parmesan)	21.00
1214	Entrecôte (180 gr) mit Cafe de Paris, Gemüsebeilage und Pommes frites	38.00
1215	Rindsbraten nach Art des Chefs mit Gemüsebeilage und Nudeln	32.50
1216	Rindsfilet (160 gr) an Pfeffersauce mit Gemüsebeilage und Pommes frites	45.50
1217	Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" mit Rösti	34.50
1218	Lammrückenfilet "Provençale", mit Gemüsebeilage und Pommes frites (Lamm Neuseeland)	41.50
1219	Wildschweinragout auf Spaghetti (Wildschwein aus dem Baldinger Wald)	25.50
1220	Rösti „Swissness“ mit gebratener Cervelat, Spiegelei und Emmentaler Käse	24.50
1221	Olma-Bratwurst 160gr. mit Rösti	22.50
1222	Olma-Bratwurst 160gr. mit Zwiebelsauce und Rösti	24.50
1223	Omelette mit Schinken und Salat	24.50



Klassiker

		½ Portio	1/1 Portion
1224	Original Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat	31.00	38.00
1225	Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes frites		41.00
1226	Rinds-Filetgulasch "Stroganoff"		41.50
1227	Rindsfilet-Beefsteak "Tartar"		41.00

Fisch

1228	Forelle Meunière (450g) mit Salzkartoffeln und Gemüse Biofischzucht Nadler, Rohr		38.00
935	Pangasiusfilet gebraten mit Tartaresauce und Salzkartoffeln		28.00
936	Red-Snapper-Filet gebraten mit Tartaresauce und Trockenreis		31.00
937	Surf&Turf mit Pommes frites (Rindsfilet médaillon & Riesen-Crevetten)		41.00
938	Riesen-Crevetten mit Trockenreis		36.00

Fleischlos

1229	Salatteller „Linde“ mit zwei gekochten Eiern		18.50
1230	Rösti mit 2 Spiegeleier		21.00
1231	Omelette nature		18.50
1232	Gemüseteller		21.00

Dessert

1240	Verschiedene hausgemachte Glace pro Kugel		3.50
1241	Spanische Broedli mit Vanilleglace und Zwetschgenkompott		9.50
1242	Griessköpflli mit Zwetschgenkompott		9.50
1243	Hausgemachter Rüepli-Gugelhopf mit Rahm und Orangenschnitzli		8.50
1244	Badener Steine (Kirschcarée)		4.00

Wir verwenden Schweizer Eier und verarbeiten Fleisch aus folgenden Herkunftsländern:

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz „Swiss Gourmet Beef“

Lammfleisch: Australien 1), Neuseeland 1)

Geflügel: Schweiz

Schweiz

1) Kann mit Hormonen, Antibiotika, und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Aargauer Weine

Weisswein

2219	BIRMENSTORFER MORGESUNNE	0.75L	41.00
	Voser AG, Wettingen	0.1L	6.00

Rotweine

	TEGERFELDER BLAUBURGUNDER AOC.	0.5L	25.00
2118	Voser AG, Wettingen	0.1L	5.00
	GOLDWÄNDLER	0.75L	46.00
2316	Blauburgunder, Voser AG, Wettingen	0.1L	6.50
	CHÜDERLI	0.75L	48.00
2317	Goldwändler Blauburgunder, Franco Pallecchi, Baden		
	HERRENBURG WETTINGEN	0.75L	46.00
2323	Blauburgunder, Voser AG, Wettingen		
	UEKER BLAUBURGUNDER	0.75L	46.00
2325	Fehr + Engeli, Ueken		
	NUSSBAUMER SUNNEGUET PINOT NOIR	0.75L	46.00
2327	Ruedi Meier, Nussbaumen		
	KIRCHDORFER BLAUBURGUNDER	0.75L	46.00
Art. Nr.	Familie Stefan Müller, Kirchdorf		
	PRESTIGE	0.75L	62.00
2328	Wettinger Pinot Noir, Voser AG, Wettingen		
	RESERVE	0.75L	62.00
2329	Wettinger Pinot Noir Barrique, Voser AG, Wettingen		



Digestivkarte

Kirsch

Cuvée Kirsch K66	Humbel, Stetten	2cl	9.00
Schattenmorelle Sauerkirsch	Humbel, Stetten	2cl	7.00
Schauenburger Kirsch	Humbel, Stetten	2cl	6.00
Muskateller Kirsch	Humbel, Stetten	2cl	7.00
Basler Langstieler Kirsch	Humbel, Stetten	2cl	6.50

Marc

Endinger Marc	Rebgut Hörnli, Endingen	2cl	6.00
Fricktaler Marc	Fehr und Engeli, Eiken	2cl	6.00
Barrique Marc	Landwirtschaftliches Bildungs und Beratungszentrum, Frick	2cl	6.50

Birne

Theilers Birnenbrand	Humbel, Stetten	2cl	6.00
Münzlishuser Birnen	Suter, Baden	2cl	5.00

Diverse

R&S Traubenbrand	Humbel, Stetten	2cl	6.00
Holunderbrand	Humbel, Stetten	2cl	10.00
Löhrpflaume Brand Nr. 1	Humbel, Stetten	2cl	6.00
Schlehdorn	Käser, Elfingen	2cl	20.00
Quitten Weingenossenschaft, Schinznacht		2cl	8.00
Drusen Strafanstalt, Lenzburg	2cl		7.00



Aperitifs

Vermouth weiss	16%	4 cl	8.00	Appenzeller	29%	4 cl	8.00
Vermouth rot	16%	4 cl	8.00	Pernod	40%	2 cl	8.00
Campari	23%	4 cl	8.00	Fernet	43%	2 cl	8.00
Cynar	17%	4 cl	8.00	Underberg	44%	2 cl	8.00
Rossi	18%	4 cl	8.00				

Cocktails und Longdrinks

Americano	11.00	Martini Dry	14.00
Vermouth-Gin	11.00	Manhattan	14.00
Vermouth-Kirsch	11.00	Old Fashioned	14.00
Campari-Orange	11.00	Tom Collins	14.00
Omnibus	11.00	Bloody Mary	14.00
Gin Tonic	14.00	Daiquiri	14.00
Gin Orange	14.00	Whisky Cola	14.00
Gin Fizz	14.00	Whisky sour	14.00
Wodka Tonic	14.00	Side Car	14.00
Screw Driver	14.00	White Lady	14.00



Getränkekarte

Warme Getränke

Kaffee nature oder crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	7.00
Milchkaffee, Kaffee koffeinfrei	4.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Café Mélangé	6.50
Kaffee fertig, Coretto Grappa	7.00
Irish Coffee	14.00
Schwarztee nature, crème, citron	4.50
Pfefferminztee, Lindenblütentee	4.50
Hagebuttentee, Kamillentee	4.50
Diverse Kräuter- und Früchtetee	4.50
Tee Portion	8.00
Rum-,Apfel-,Limetten oder Orangenpunsch	7.00
Glühwein	7.00

Milchgetränke

Milch warm	4.50
Milch kalt	30 cl 4.50
Ovomaltine warm oder kalt	4.50
Schokolade warm oder kalt	4.50
Schokolade Mélangé	6.50

Säfte

Tomatensaft	20 cl	6.00
Orangensaft	20 cl	6.00
Ananassaft	20 cl	6.00
Pfirsichsaft	20 cl	6.00
Bodyguard	20 cl	6.00
Kinder-Sirup	30 cl	2.50

Frappe

Erdbeer	20 cl	7.50
Vanille	20 cl	7.50
Banane	20 cl	7.50
Mocca	20 cl	7.50
Schoggi	20 cl	7.50

Alkoholfreie Getränke

Offenausschank

Coca Cola, Sprite	30 cl	4.50
	50 cl	6.50
	150 cl	15.00
Mineral nature	30 cl	4.50
	50 cl	6.50
	100 cl	10.00
Eistee	30 cl	4.50
	50 cl	6.50

Flaschen

Mineral nature	33 cl	5.00
Mineral nature	50 cl	7.00
Mineral nature o. K.	50 cl	7.00
Coca Cola	33 cl	5.00
Sprite	33 cl	5.00
Fanta	33 cl	5.00
Rivella rot, blau, grün	33 cl	5.00
Schweppes Tonic	20 cl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.00
Apfelsaft	33 cl	5.00
Apfelschorle	33 cl	5.00
Red Bull	25 cl	7.00
Apfelwein 4,0% Alkohol	33 cl	5.00

Biere

Offenausschank

Münchener Hofbräu HB	30 cl	4.70
Münchener Hofbräu HB	50 cl	6.80
Münchener Hofbräu HB	100 cl	12.50

Flaschenbiere

Müllerbräu Lager	33 cl	5.50
Müllerbräu Lager	58 cl	6.50
Müllerbräu Zwickel	200 cl	28.00
Münchener Weissbier	50 cl	7.50
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	5.50