

**« MAN SOLL DEM LEIB ETWAS
GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE
LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN »**

Winston Churchill

Viel Freude in unserem Haus wünschen Ihnen

Nina Volken
und das Lindeneegg-Team

**« AU CORPS IL CONVIENT D'OFFRIR
DE BONNES CHOSES POUR QUE
L'ÂME AIT ENVIE DE L'HABITER »**

Winston Churchill

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
dans notre maison

Nina Volken
et toute l'équipe de la Villa Lindeneegg

MENU

Cœur de bœuf

Büffel-Mozzarella, Basilikum, Oliven

Cœur de bœuf

Mozzarella de bufflonne, basilique, olives

Blumenkohl

Velouté, Macadamia, wachswiches Ei

Chou-fleur

Velouté, noix de macadamia, œuf mollet

Lachsforelle

Fenchel, Kapuzinerkresse, Pernod

Truite saumonée

Fenouil, capucine, Pernod

und / oder

et / ou

Zweierlei vom Freilandrind

Bohnen-Cassoulet, Eierschwämmchen, Bohnenkraut

Duo de bœuf élevé en plein air

Cassoulet, chanterelles, sarriette

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Heidelbeere

Zitrone, Rosmarin, Haselnuss-Crumble

Myrtilles

Citron, romarin, crumble aux noisettes

5 Gänge 89.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 81.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VEGETARISCHES MENU VEGETARIEN

Cœur de bœuf

Büffel-Mozzarella, Basilikum, Oliven

Cœur de bœuf

Mozzarella de bufflonne, basilique, olives

Blumenkohl

Velouté, Macadamia, wachswiches Ei

Chou-fleur

Velouté, noix de macadamia, œuf mollet

Eierschwämmchen-Ravioli

Spinat, Belper Knolle, Essig-Schalotten

Raviolis aux chanterelles

Epinards, Belper Knolle, échalotes au vinaigre

und / oder

et / ou

Auberginen-Farinata

Caponata, Sultaninen, Zitronenthymian

Farinata d'aubergine

Caponata, sultanines, thym-citron

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Heidelbeere

Zitrone, Rosmarin, Haselnuss-Crumble

Myrtilles

Citron, romarin, crumble aux noisettes

5 Gänge 79.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 71.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VORSPEISEN / LES ENTREES

Sommerlicher Blattsalat (vegan)

Himbeeren, Randen, Pinienkerne,
Himbeeressig-Vinaigrette

Déclinaison de salades d'été (vegan)

Framboise, betterave, pignons de pin,
vinaigrette au vinaigre de framboise

12.00

Cœur de bœuf

Mozzarella, Basilikum, Oliven

Cœur de bœuf

Mozzarella de bufflonne, basilique, olives

16.00

Vitello Felchato

Kapern, Sauerrahm, Eigelb

Vitello Felchato

Câpres, crème acidulée, jaune d'œuf

22.00

Eierschwämmchen-Ravioli

Spinat, Belper Knolle, Essig-Schalotten

Raviolis aux chanterelles

Epinards, Belper Knolle, échalotes au vinaigre

19.00

Blumenkohl

Velouté, Macadamia, wachswweiches Ei

Blumenkohl

Velouté, Macadamia, œuf mollet

18.00

HAUPTGÄNGE / LES PLATS PRINCIPAUX

Zweierlei vom Freilandrind

Bohnen-Cassoulet, Eierschwämmchen, Bohnenkraut

Duo de bœuf élevé en plein air

Cassoulet, chanterelles, sarriette

48.00

Lachsforelle

Fenchel, Kapuzinerkresse, Pernod

Truite saumonée

Fenouil, capucine, Pernod

39.00

Auberginen-Farinata (vegan)

Caponata, Sultaninen, Zitronenthymian

Farinata d'aubergine (vegan)

Caponata, sultanines, thym-citron

34.00

Eierschwämmchen-Ravioli

Spinat, Belper Knolle, Essig-Schalotten

Raviolis aux chanterelles

Epinards, Belper Knolle, échalotes au vinaigre

35.00

DESSERTS / LES DESSERTS

Grand Cru Opus Blanc Entlebuch

Aprikose, Mandel, Zitronenverbene

Grand Cru Opus Blanc Entlebuch

Abricot, amande, verveine citronnée

12.00

Heidelbeere

Zitrone, Rosmarin, Haselnuss-Crumble

Heidelbeere

Zitrone, Rosmarin, Haselnuss-Crumble

14.00

Regionale Käseauswahl

hausgemachtes Früchtebrot,
Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

pain aux fruits maison,
chutney, moutarde, chips

15.00

Fragen Sie uns, wenn Sie Glace, Sorbet oder ein veganes Dessert wünschen.

Demandez-nous, si vous souhaitez glace, sorbet ou un dessert vegan.

Deklaration / Déclaration

Fleisch / Viande

- Bio-Metzg AG, Kirchberg
- Bio-Metzgerei Res Bärtschi, Schüpfen (Bio)

Fisch / Poisson

- Schröder Comestibles, Thun
- Dasen, Rubigen

Gemüse / Légumes

- Dasen, Gerolfingen
- Terraviva, Kerzers
- Horai, Bern

Milchprodukte und Käse / Produits laitiers et fromage

- W. Wasserfallen, Lysser Chäsi, Lyss
- Toni Odermatt, Maierskalen, Stans
- Hofkäserei Reichmuth, La Fuet
- Le Sapalet, Rossinière
- Beeler, Mellingen

Brot / Pain

- Schlossbeck, Nidau

Eier / Œufs

- Stiftung Brüttelenbad, Brüttelen (Bio)

Teigwaren

- Novena, Goms (z.T. Bio)

Wir verwenden Schweizer Biofleisch (Ausnahmen sind deklariert).
Nous utilisons de la viande Bio Suisse (exceptions sont déclarées).

Preise in CHF inkl. 8% MWST. / Prix en CHF inc. 8% TVA
06.2017
