

**« 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

### **Variation vom Seeländer Spargel**

Knusprig, fruchtig, würzig

### **Variation d'asperges du Seeland**

Croquant, fruchtig, épicé

\*\*\*

### **Grünerbsensuppe**

Marinierte Grünerbsen, Melisse, Bio-Crevette

### **Soupe de petits pois**

Petit pois marinés, mélisse, crevette bio

\*\*\*

### **Wolfsbarsch**

Giersch, Rhabarber-Chutney

### **Loup de mer**

Petite angélique, chutney à la rhubarbe

und / oder

et / ou

### **Zweierlei von der Ente**

Lavendel, Seeländer Spargeln, Linsen

### **Duo de canard**

Lavande, asperges du Seeland, lentilles

\*\*\*

### **Regionale Käseauswahl**

Hausgemachtes Früchtebrot, Cognac-Pflaume, Senf, Chips

### **Choix de fromages régionaux**

Pain aux fruits maison, pruneaux au cognac, moutarde, chips

\*\*\*

### **Liaison von der Erdbeere, Rhabarber und tasmanischem Bergpfeffer**

Süss, säuerlich, fruchtig

### **Liaison de fraises, rhubarbe et poivre de Tasmanie**

Sucré, acidulé, fruchtig

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

### **Variation vom Seeländer Spargel**

Knusprig, fruchtig, würzig

### **Variation d'asperges du Seeland**

Croquant, fruchtig, épicé

\*\*\*

### **Grünerbsensuppe**

Marinierte Grünerbsen, Melisse, knusprige Hirsekugel

### **Soupe de petits pois**

Petit pois marinés, mélisse, boule de millet croustillante

\*\*\*

### **Morchel-Ravioli**

Kräuter, Sauerampfer, Cashewnüsse

### **Ravioli aux morilles**

Fines herbes, oseille, noix de cajou

und / oder

et / ou

### **Rucola-Mocca Strudel**

Waldmeister, Seeländer Spargeln, Balsamico-Erdbeeren

### **Stroudel roquette-mocca**

Aspérule, asperges du Seeland, fraises au balsamique

\*\*\*

### **Regionale Käseauswahl**

Hausgemachtes Früchtebrot, Cognac-Pflaume, Senf, Chips

### **Choix de fromages régionaux**

Pain aux fruits maison, pruneaux au cognac, moutarde, chips

\*\*\*

### **Liaison von der Erdbeere, Rhabarber und tasmanischem Bergpfeffer**

Süss, säuerlich, fruchtig

### **Liaison de fraises, rhubarbe et poivre de Tasmanie**

Sucré, acidulé, fruchtig

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

### **Frühlingsblattsalat** (vegan möglich)

Gurke, Radieschen, Mandel-Crunch,  
Rhabarber-Dressing

### **Déclinaison de salades printanières** (vegan possible)

Concombre, radis, croquant aux amandes,  
sauce à la rhubarbe

12.00

### **Variation vom Seeländer Spargel** (vegan möglich)

Knusprig, fruchtig, würzig

### **Variation d'asperges du Seeland** (vegan possible)

Croquant, fruité, épicé

16.00

### **Rindscarpaccio**

Rucola, Parmesan, Espresso, schwarzer Knoblauch

### **Carpaccio de bœuf**

Roquette, parmesan, espresso, ail noir

22.00

### **Morchel-Ravioli**

Kräuter, Sauerampfer, Cashewnüsse

### **Ravioli aux morilles**

Fines herbes, oseille, noix de cajou

19.00

### **Grünerbsensuppe**

Marinierte Grünerbsen, Melisse, Bio-Crevette

### **Soupe de petits pois**

Petit pois marinés, mélisse, crevette bio

18.00

---

## HAUPTGÄNGE / LES PLATS PRINCIPAUX

### **Zweierlei von der Ente**

Lavendel, Seeländer Spargeln, Linsen

### **Duo de canard**

Lavande, asperges du Seeland, lentilles

45.00

### **Wolfsbarsch**

Giersch, Safran-Kartoffeln, Rhabarber-Chutney

### **Loup de mer**

Petite angélique, pommes de terre au safran,  
chutney à la rhubarbe

39.00

### **Kalbsrücken**

Morcheln, Yuzu, knusprige Ysop-Polenta, Kefen

### **Selle de veau**

Morilles, yuzu, polenta croustillante à l'ysope,  
pois mange tout

48.00

### **Rucola-Mocca-Strudel** (vegan möglich)

Gerste, Waldmeister, Seeländer Spargeln,  
Balsamico-Erdbeeren

### **Strudel roquette-mocca** (vegan possible)

Orge, aspérule, asperges du Seeland,  
fraises au balsamique

34.00

### **Kartoffel-Schupfnudeln** (vegan)

Bärlauch, Morcheln, Stangensellerie

### **„Schupfnudeln“ de pomme de terre** (vegan)

Ail des ours, morilles, céleri en branche

32.00

### **Morchel-Ravioli**

Kräuter, Sauerampfer, Cashewnüsse

### **Ravioli aux morilles**

Fines herbes, oseille, noix de cajou

35.00

Bio-Ente aus Frankreich / Canard Bio de France

Bio-Kalbsrücken aus der Schweiz / Selle de veau Bio de Suisse

Bio-Wolfsbarsch aus Frankreich / Loup de mer Bio de France

---

## DESSERTS / LES DESSERTS

### **Grand Cru Schokolade**

Schokonüsse, Kaffee, Vanillegebäck

### **Chocolat Grand Cru**

Noix au chocolat, café, biscuit à la vanille

12.00

### **Liaison von der Erdbeere, Rhabarber und tasmanischem Bergpfeffer**

Süß, säuerlich, fruchtig

### **Liaison de fraises, rhubarbe et poivre de Tasmanie**

Sucré, acidulé, fruité

16.00

### **Regionale Käseauswahl**

hausgemachtes Früchtebrot,  
Cognac-Pflaume, Senf, Chips

### **Choix de fromages régionaux**

pain aux fruits maison,  
pruneaux au cognac, moutarde, chips

15.00

### **«Pas de Dessert»**

nach Tagesangebot

selon offre du jour

6.00 bis 9.50

**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

##### **Gemüse / Légumes**

- Dasen, Gerolfingen
- Terraviva, Kerzers

##### **Milchprodukte und Käse / Produits laitiers et fromage**

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

##### **Brot / Pain**

- Schlossbeck, Nidau

##### **Eier / Oeufs**

- 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  
05.2017

---