

**« 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

Artischocke

Olivenöl, Radieschen, Cynar, Zitronenpesto

Artichaut

Huile d'olive, radis, Cynar, pesto de citron

Karotte

Cremesuppe, Poularde, Brunnenkresse, Quinoa

Carotte

Soupe à la crème, poularde, cresson de fontaine, quinoa

Waadtländer Saibling

Spinat, Meerrettich, geräucherter Kartoffelstampf

Omble Vaudois

Épinard, raifort, purée de pommes de terre fumée

und / oder

et / ou

Variation vom Kalb

Morcheln, Bärlauch, Frühlingszwiebeln

Variation de veau

Morilles, ail des ours, oignons de printemps

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Rhabarber

Buttermilch, Bergpfeffer, Granola

Rhubarbe

Babeurre, poivre de montagne, granola

5 Gänge 93.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 84.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VEGETARISCHES MENU VEGETARIEN

Artischocke

Olivenöl, Radieschen, Cynar, Zitronenpesto

Artichaut

Huile d'olive, radis, Cynar, pesto de citron

Karotte

Cremesuppe, Praline, Brunnenkresse, Quinoa

Carotte

Soupe à la crème, praline, cresson de fontaine, quinoa

Spargel-Ravioli

Grüner Spargel, Bärlauch, Orangen-Hollandaise

Ravioli aux asperges

Asperges vertes, ail des ours, sauce hollandaise à l'orange

und / oder

et / ou

Veganer Mandel-„Feta“

Chicorée, Venere Reis, Laksa, Gartenkräuter

„Feta“ d'amandes vegan

Chicorée, riz Venere, Laksa, herbes

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Rhabarber

Buttermilch, Bergpfeffer, Granola

Rhubarbe

Babeurre, poivre de montagne, granola

5 Gänge 82.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 74.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VORSPEISEN / LES ENTREES

Frühlingsblattsalat (vegan)

Stangensellerie, Croutons, Zitronenöl-Dressing

Déclinaison de salades printanières (vegan)

Céleri-branche, croûtons, sauce à l'huile de citron

12.00

Artischocke

Olivenöl, Radieschen, Cynar, Zitronenpesto

Artichaut

Huile d'olive, radis, Cynar, pesto de citron

16.00

Rindstatar

Rande, Senf, Sauerteigbrot

Tartare de bœuf

Betterave, moutarde, pain au levain

22.00

Spargel-Ravioli

Grüner Spargel, Bärlauch, Orangen-Hollandaise

Ravioli aux asperges

Asperges vertes, ail des ours, sauce hollandaise à l'orange

19.00

Karotte

Cremesuppe, Poularde, Brunnenkresse, Quinoa

Carotte

Soupe à la crème, poularde, cresson de fontaine, quinoa

18.00

HAUPTGÄNGE / LES PLATS PRINCIPAUX

Variation vom Kalb

Morcheln, Bärlauch, Frühlingszwiebeln

Variation de veau

Morilles, ail des ours, oignons de printemps 48.00

Waadtländer Saibling

Spinat, Meerrettich, geräucherter Kartoffelstampf

Ombles Vaudois

Épinard, raifort, purée de pommes de terre fumée 42.00

Veganer Mandel-, „Feta“

Chicorée, Venere Reis, Laksa, Gartenkräuter

„Feta“ d'amandes vegan

Chicorée, riz Venere, Laksa, herbes 34.00

Spargel-Ravioli

Grüner Spargel, Bärlauch, Orangen-Hollandaise

Ravioli aux asperges

Asperges vertes, ail des ours, sauce hollandaise à l'orange 35.00

DESSERTS / LES DESSERTS

Schokolade

Litschi, Sesam, Yuzu

Chocolat

Litchi, sésame, yuzu

12.00

Rhabarber

Buttermilch, Bergpfeffer, Granola

Rhubarbe

Babeurre, poivre de montagne, granola

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

Fisch / Poisson

- Schröder Comestibles

Gemüse / Légumes

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

Milchprodukte und Käse / Produits laitiers et fromage

- Lysser Chäsi, Lyss
- 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. 7.7% MWST. / Prix en CHF incl. 7.7% TVA
03.2018
