

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

Typisch badische, hausgemachte Suppen

Badische Nudelsuppe 6,50€

Badische Flädlesuppe 6,50€

Bunt gemischte Salate

Kleiner gemischter Salatteller^J

mit Salaten der Saison 5,50€

Großer gemischter Saison Salatteller^J 7,50€

„Chef“ mit gebratenen Putenstreifen, Zwiebeln,
Champignons, Paprika, Croutons und Cocktailsoße⁴⁾ 11,50€

Gerichte aus der -Badischen Küche

Ochsenfleisch

mit Meerrettichsoße^G, Salzkartoffeln, Preiselbeeren,
Rote Beete Salat 18,10€

„Schäufele Teller“¹⁾³⁾⁸⁾

mit Kartoffelsalat, Salatteller^J 14,70€

Wildgulasch „badisch“

mit Spätzle^C und Salatteller^J 23,-€

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

Leckerer Toast!

Strammer Max

mit gekochtem Hinterschinken ¹⁾²⁾,
Käsescheiben ¹⁾ und zwei Spiegeleier 10,50€

Toast „Hawaii“

gek. Hinterschinken ¹⁾²⁾,
Ananas, Käsescheibe ¹⁾ 9,90€

Schwarzwälder Vesper

„Badisches Dreierlei“

mit Wurst- oder Rindfleischsalat mit Bibeleskäs ^G und Brägele 12,50€

Badischer Wurstsalat ¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾

bunt garniert, mit Brot 9,80€

Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen ¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾

bunt garniert, mit Brot 10,20€

Schwarzwälder Schinkenbrot 9,90€

Schinkenbrot

mit gekochten Schinken 9,10€

Portion Bratkartoffeln extra 4,50€

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

... aus der Pfanne

Zwei **Panierte Schweinerückenschnitzel** 15,20€
inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

„Cordon bleu“

vom Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse 16,90€

Cordon Bleu „Schwarzwälder“

gefüllt mit Schwarzwälder Schinken²⁾³⁾, und Käse¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾ 17,10€

Cordon Bleu „Zwiebel-Speck“

gefüllt mit Zwiebeln, Speck²⁾³⁾ und Käse¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾ 17,50€

jeweils inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

*

Schweinesteaks aus der Pfanne

Holzfällersteak

vom Schweinehals, mit Zwiebeln, Speck²⁾³⁾ 15,20€

Champignonrahmsteaks 15,90€

Pfefferrahmsteak 15,90€

Schweinemedallions 18,50€

in Champignonrahmsauce

jeweils inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

*

Rumpsteak

mit Kräuterbutter 24€

Pfeffer-Rumpsteak

mit Pfefferkruste und Pfefferrahmsauce 26,50€

Winzer Rumpsteak

mit Zwiebeln, Speck²⁾³⁾ und frischen Champignons, Burgundersauce 28,90€

inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

*Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.*

Von Geflügel

Putengeschnetzeltes „Diabolo“

in einer scharfen Soße mit
Zwiebeln, Paprika & Chillies 16,50€

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Putenfleischstreifen in Champignon-Rahmsauce 16,50€

Putenschnitzel „Bombay“

naturgebraten mit Curry-Sahnesauce mit Früchten 16,50€

... jeweils inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

Vegetarisches

„Käsespätzle“

mit Sahne, Käse⁷⁾, Röstzwiebeln und Tomaten 11,50€

„Buntes Gemüsepfännle“

mit verschiedenen Gemüsesorten und Bratkartoffeln 14,50€

Camembert ⁷⁾²⁾ gebacken (2 St.)

mit Preiselbeeren 6,80€

/2100 (1 St.) 4,80€

Burevesper

Brägele und Bibileskäs ⁶ 10,50

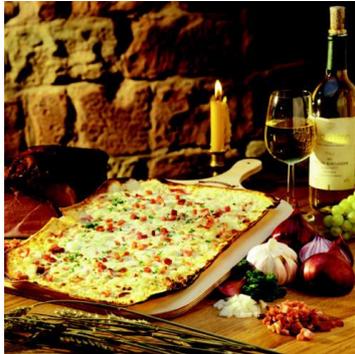
Unsere Beilagen zur Wahl:

Spätzle, Kroketten ⁷⁾, Pommes-frites, Nudeln, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse, gemischter
Beilagen Salat ^J

Zwei sind inklusive, jede weitere Beilage ab 3,50€

*Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.*

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN ^A



FLAMMKUCHEN „KLASSISCH RUSTIKAL“

Flammkuchen ^A „Klassisch rustikal mit, Speck und Zwiebeln ¹⁾³⁾	11,50€
Flammkuchen ^A „Gourmet“ ¹⁾³⁾ mit Lachs	14,00€

FLAMMKUCHEN ^A VEGETARISCH

Flammkuchen ^A Lauch ¹⁾³⁾ mit Lauch und Käse ^G	13,50€
Flammkuchen ^A „Münster“ mit Crème fraîche und Münsterkäse ^G	13,50€
Flammkuchen ^A mit Peperoni und Ziegenkäse ¹⁾	13,50€

FLAMMKUCHEN SÜß

Flammkuchen ^A mit Apfelscheiben, Zucker und Zimt	11,50€
--	--------

(Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)



Vegan

Blumenkohl-Koriander-Kokos-Suppe
5,50€

Großer Salatteller¹
mit gebratenen veganen Maultaschen
11,50€

2 Gefüllte Paprikaschoten
mit veganem Käse^{1,2)} überbacken Beilagen nach Wahl
13,50€

Vegane Nudeln¹ in Kokos-Soße
mit etwas Knoblauch, Chiliflocken und Ingwer
12,50€

Käse-Nudeln Extra^{1,2)}
mit Peperonistückchen verfeinert
mit Salatteller¹
12,50 €

Vegane Flammkuchen^{1,2)}
mitlauch oder Pilzen
13,90€

Mögliche Beilagen : Reis, Pink Potato, Vegane Nudeln^{1,2)}

Weitere Gerichte folgen im Wechsel

Verehrte Gäste

Da alle vegane Gerichte frisch zubereitet werden bitten wir um etwas Geduld. Sollten sie besondere Wünsche haben sprechen Sie bitte mit dem Servicepersonal. Sollte das Eine oder andere mangels frischer Zutaten nicht zubereitet werden können, bitten wir um Entschuldigung



Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

> nur als evtl. Tagesgericht <

Frische Rinderleber

Leber „Berliner Art“ mit Zwiebeln,
Apfelecken, Brägele und buntem Salatteller^J oder Gemüse der Saison
15,50€

Leber sauer mit Brägele
und buntem Salatteller^J oder Gemüse der Saison 15,50€

Leber geröstet mit Brägele
und buntem Salatteller^J oder Gemüse der Saison 15,20€

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

Allergene

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenfrüchte (Nüsse Walnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muschel ect.)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr.3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr.13 geschwärzt
- Nr.14 gewachst,