

bewegen erleben geniessen

Herzlich willkommen im Restaurant der lintharena

Ganz nach unserem Motto «bewegen, erleben, geniessen» nehmen wir Sie mit auf eine erlebnisreiche Tour des Genusses. Das Gastro-Team freut sich darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Die Handwerkskunst des Kochens wird bei uns mit Leidenschaft und Hingabe zelebriert. Wir kochen frisch und mit stetigem Streben nach dem kulinarischen Erlebnis.

Ä Guätä

Ihr Gastro-Team der lintharena

Speisekarte

Montag bis Samstag: 11.00–14.00 Uhr | 18.00–21.30 Uhr
Sonntag und Feiertag: 11.00–14.00 Uhr

Wochenmenu

Montag bis Freitag: 11.00–14.00 Uhr

Snackkarte

Montag bis Samstag: 10.00–21.30 Uhr
Sonntag und Feiertag von 11.00–17.30 Uhr

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Schweinefleisch

Herkunft Fleisch und Fisch

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz - Aquakultur, EU

Wild: EU

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

lintharena

Vorspeisen

Rindsbouillon

mit Flädli oder Gemüseeinlage 🍄

7.50

Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl 🍂

7.50

Rindstartar 70g

pikant gewürzt, mit Toastbrot und Zitronen-Philadelphia

16.00

Grüner Salat

Verschiedene Blattsalate

mit hausgemachtem Dressing nach Wahl 🍂🍃🍄

8.00

Gemischter Salat

Bunter Blattsalat mit Rohkostsalaten

mit hausgemachtem Dressing nach Wahl 🍂🍃🍄

9.50

Hausgemachte Salatsaucen

Französisches Dressing 🍂🍃🍄

Balsamico Dressing 🍂🍃🍄

Aceto Balsamico und Olivenöl 🍂🍃🍄

Hauptgänge

Wurst-Käsesalat garniert

der Klassiker mit Cervelat und Glarner Alpkäse, garniert mit bunten Salaten 🌿 🐷

Wurst-Käsesalat einfach 15.50

19.50

Fitnessteller

bunt gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl mit:

✗ Chicken Nuggets und hausgemachter Cocktailsauce 🍷 24.00

✗ Falafel und hausgemachter Tzatzikisauce 🌿 22.50

Fish & Chips

gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Pommes frites und buntem Gemüse

28.50

Bierbrauer-Toast

unser Klassiker mit Schinken, Pilzrahmsauce, Paprika, Essiggurken und Tomaten, mit Käse überbacken 🐷

16.50

Glarner Zigerhöräli

mit Rahmsauce, Glarner Schabziger, Glarner Alpkäse, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus 🌿

19.50

Ghackets und Hörnli

mit Parmesan und Apfelmus

18.50

Glarner Schabziger – die Glarner Spezialität seit 1463

Dieser Frischkäse aus Kuhmilch verdankt seine würzige Note und grüne Farbe dem kostbaren Zigerklee. Der Schabziger zählt zu den fettärmsten Käsesorten und ist laktosefrei.

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites und buntem Gemüse 🐷 🍷

- ✂ Normale Portion ca. 180g 27.50
- ✂ Kleine Portion ca. 90g 23.50

Rindstartar 140g

pikant gewürzt mit Toastbrot und Zitronen-Philadelphia 24.00
+ Pommes frites 3.50

lintharena Burger

Swiss Beef Patty
mit hausgemachter Zigerkleemayonnaise, Glarner Alpkäse,
Salat, Essiggurken und getrockneten Tomaten im Mais Bun 22.50
+ Pommes frites 3.50

Hirschschnitzel

mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli,
Rotkraut mit glasierten Marroni,
Birnenkompott mit Preiselbeeren und Rosenkohl 38.00

Rehpfeffer

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni,
Birnenkompott mit Preiselbeeren und Rosenkohl 43.00

Wildschwein Entrecôte

mit Wild Jus, hausgemachten Spätzli,
Rotkraut mit glasierten Marroni,
Birnenkompott mit Preiselbeeren und Rosenkohl 🐷 28.00

Wilder Vegi Teller

mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli,
Rotkraut mit glasierten Marroni,
Birnenkompott mit Preiselbeeren und Rahmwirz 🌿 26.00

Kinderkarte

Ich ha kei Hunger

Hörnli mit Tomatensauce 🍷

7.00

Mir gliich

Portion Pommes frites mit Ketchup 🍷 🍷 🍷

6.50

Ich weiss es nüd

Chicken Nuggets mit Pommes frites 🍷

12.50

Ich will nüüt

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 🍷 🐷

13.50

Wänn gümmer äntli hei

Wienerli mit Pommes frites 🍷 🐷 🍷

12.50

Hausgemachtes

	40cl	1l
Arena-Eistee	5.50	9.00

Softgetränke

Elmer Mineral		
mit/ohne Kohlensäure	75cl	7.00
	50cl	5.50
	33cl	4.50

Elmer Citro	33cl	4.50
Sinalco	33cl	4.50
Sinalco Cola Zero	33cl	4.50
Sinalco Cola	33cl	4.50
Rivella Rot, Blau	33cl	4.50
Ramseier Schorle	33cl	4.50

Schweppes Tonic	20cl	5.00
Bitter Lemon	20cl	5.00

Sirup	20 cl	0.50
für unsere kleinen Gäste zum Essen gratis		

Sanbitter		
ohne Alkohol	20 cl	5.00

Soft

Orangensaft	30cl	4.50
Multivitaminsaft	30cl	4.50

Hahnenwasser ohne weitere Getränke-		
konsumation	pro Person	1.00

Moscht

Ramseier Suure Moscht	49cl	5.50
klar, mit Alkohol		

Ramseier Suure Moscht	49cl	5.50
klar, ohne Alkohol		

Bier

Offenes vom Fass		
Feldschlösschen Lager		
4.8% Vol.		
Herrgöttli hell	20cl	4.00
Stange hell	30cl	4.50
Kübel hell	50cl	5.50

Aus dem Glarnerland

Lager, Adlerbräu		
hell	4.8% Vol.	58cl 6.00

Bügel-Spez, Adlerbräu		
Spezialbier hell	5.2% Vol.	50cl 6.50

Panix, Adlerbräu		
Spezialbier hell	5.2% Vol.	29cl 5.00

Pfiff, Adlerbräu		
Panaché	2.9% Vol.	29cl 5.00

Fridolin Kundert, Adlerbräu		
Spezialbier dunkel	5.0% Vol.	29cl 5.00

Weizen und Alkoholfreies

Schneider Weisse, TAP 7		
Weissbier	4.8% Vol.	50cl 6.80

Schneider Weisse Alkoholfrei		
Weissbier	< 0.5% Vol.	50cl 6.80

Feldschlösschen Alkoholfrei		
hell	0.5% Vol.	33cl 4.50

Kaffee

Nur die besten Rohkaffees der Welt werden in den Mischungen der RickliS Kaffeerösterei miteinander vereint. Echter Genuss ist die Kombination aus Eleganz, Harmonie und Charakter. Durch den kontinuierlichen Beitrag von RickliS Kaffeerösterei zur Nachhaltigkeit können sie die Lebensbedingungen der Menschen in der Wertschöpfungskette verbessern und sorgen zeitgleich für den Schutz der Umwelt.

Café Creme		4.40	Cappuccino		4.90
Espresso		4.40	Milchkaffee		4.90
Doppelter Espresso		5.90	Latte Macchiato		5.10
Ristretto		4.40			
Schoggi/Ovo	30 cl	4.90	Kaffee Luz/Fertig	2 cl	6.50
heiss oder kalt			Coretto grappa	2 cl	6.50

Tee

Qualität in jedem Detail

Ein handgefertigter Sirocco-Teebeutel ist für eine Wassermenge von 20 bis 25 cl Wasser ausgelegt. Die gewünschte Intensität kann bei allen Tee- und Kräutergetränken, nebst der Wassermenge, am besten über die Ziehdauer beeinflusst werden.

Gentle Blue		4.50	Red Kiss		4.50
Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.			Eine erlesene Mischung sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau voller fruchtig-sinnlicher Magie. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.		
Japanese Sencha		4.50	Ginger Lemon Dream		4.50
Dieser edle Grüntee stammt von der Hauptinsel Honsh, aus der Präfektur Shizuoka. Die Region ist bekannt als das Zentrum des japanischen Teehandels.			Naturbelassene Ingredienzien, raffiniert vereint für einen herrlichen exotischen Genuss. Eine süss-scharfe Komposition, vitalisierend für Körper und Geist.		
Rooibos Tangerine		4.50	Camomile Orange Blossoms		4.50
Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.			Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstückchen; wirkt beruhigend und entspannend.		
Moroccan Mint		4.50	Ceylon Sunrise		4.50
Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft reiner marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.			Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.		
Piz Palü		4.50	Black Chai		4.50
Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.			Schwarztee mit einem Bouquet aus orientalischen Gewürzen – eine würzige Liaison, die unvergesslich bleibt. Besonders beliebt ist der Black Chai, wenn er mit etwas Milch genossen wird.		
Verbena		4.50			
Biologisch angebaute Zitronenverbene aus Marokko mit herrlich erfrischem Geschmack.					

Aperitif

Martini weiss 15.0%	4 cl	7.00
Campari 23.0%	4 cl	7.00
Cynar 16.5%	4 cl	7.00
Hugo 11.0%	15 cl	9.50
Aperol Spritz 10.3%	15 cl	9.50

Gin

	4 cl	
Hendrik`s Gin 41.4%		11.50
Brockmans Gin 40.0%		12.50

Whiskey

	4 cl	
Jack Daniels 40.0%		11.50
Oban 14 years 43.0%		15.00

Digestif

	4 cl	
Glarner Alpenbitter , 26.0%		6.00
Appenzeller 40.0%		6.00
Braulio 21.0%		7.00
Baileys 17.0%		6.50
Amaretto 28.0%		6.50
Berliner Luft 18.0%		8.00
Bacardi Black Rum 37.5%		7.50
Absolut Vodka 37.5%		7.50

Zusätze

Red Bull	25 cl	+ 5.00
Cola	20 cl	+ 3.50
Tonic	20 cl	+ 5.00
Orangensaft	20 cl	+ 2.50
Mineralwasser	20 cl	+ 2.50

Grappa

	2 cl	
Anfora Marzadro 40.0%		9.00
Amarone 41.0%		9.00
Berta roccanivo 40.0%		13.50

Gebrauntes

	2 cl	
Vieille Prune 42.0%		12.00
Willisauer Kirsch 37.5%		6.50
Willisauer Kernobst 37.5%		6.50
Willisauer Williams 37.5%		6.50
Willisauer Zwetschge 37.5%		6.50
Willisauer Kräuter 37.5%		6.50
Willisauer Pflümli 37.5%		6.50

Weisswein

	Glas 1dl	Flasche 7.5 dl
Chateau d'Allaman Grand Cru AOC	5.70	40.00
Herkunft	La Côte, Schweiz	
Traube	Chasselas	
Charakter	mittlere Säure, trocken, leichter Körper	
Empfehlung	Aperitif, Fisch, Fondue, Gemüse	
Pinot Grigio DOC, Tenuta Fernanda Cappello	5.70	40.00
Herkunft	Friaul, Italien	
Trauben	Grauburgunder	
Charakter	mittlere Säure, trocken, leichter Körper	
Empfehlung	Aperitif, Antipasti, Salat, Pilze, Risotto	
Sauvignon Blanc IGT, Ca'di Rajo	5.40	38.00
Herkunft	Venezien, Italien	
Trauben	Sauvignon Blanc	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Fleischplatten, Meeresfrüchte, Käse, Pasta	
Cuvée Rebellin VdP Suisse, Kaiserspan Weinbau		51.00
Herkunft	Wallis und Luzern, Schweiz	
Trauben	Chasselas, Riesling Sylvaner	
Charakter	hohe Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Fondue, Aperitif, Fisch	
Quintner Chardonnay AOC, Gebr. Kümin		53.00
Herkunft	Quinten, St. Gallen, Schweiz	
Trauben	Chardonnay	
Charakter	mittlere Säure, halbtrocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Salat, Fisch, Risotto, Geflügel, Schwein	
Yvorne AOC Bujard du Chablis, Cave St. Pierre		50.00
Herkunft	Waadt, Schweiz	
Trauben	Chasselas	
Charakter	hohe Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Fisch, Fondue	
Heida Trèsons de Famille AOC, Maison Gillard		53.00
Herkunft	Wallis, Schweiz	
Trauben	Heida	
Charakter	mittlere Säure, halbtrocken, etwas schwerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Fleischplatten, Käse, Geflügel	

Rotwein

	Glas 1dl	Flasche 7.5 dl
Fläscher Pinot Noir AOC, Weingut Adank	8.60	60.00
Herkunft	Fläsch, Schweiz	
Trauben	Pinot Noir	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, wenig Tannine	
Empfehlung	Fleischplatten, Schmorgerichte, Käse	
Primitivo di Manduria DOC, Conte di Campiano	6.00	42.00
Herkunft	Apulien, Italien	
Trauben	Primitivo	
Charakter	wenig Säure, mittlere Süsse, mittlerer Körper, wenig Tannine	
Empfehlung	Pizza, Pasta, Risotto, Rind, Kalb, Schwein	
Muga Reserva DOCa Rioja, Bodegas Aatalya	9.20	64.00
Herkunft	Rioja, Spanien	
Trauben	Tempranillo, Garnacha, Mazuela, Graziano	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, mittlere Tannine	
Empfehlung	Käse, Rind, Pilze	
Cuvèe Rebell VdP Suisse, Kaiserspan Weinbau		54.00
Herkunft	Wallis und Luzern, Schweiz	
Trauben	Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Sauvignon	
Charakter	wenig Säure, trocken, mittlerer Körper, wenig Tannine	
Empfehlung	Aperitif, Grilladen, Kalb, Schwein	
Quintner Pinot Noir AOC, Gebr. Kümín		50.00
Herkunft	Quinten, St. Gallen, Schweiz	
Trauben	Pinot Noir	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, wenig Tannine	
Empfehlung	Fleischplatten, Pizza, Pasta, Rind, Kalb, Schwein	
Touchè Ticino DOC, Gialdi Vini		65.00
Herkunft	Tessin, Schweiz	
Trauben	Merlot	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, mittlere Tannine	
Empfehlung	Rind, Lamm, Wild	
Ripasso Valpolicella DOC, Campo Reale		50.00
Herkunft	Venezien, Italien	
Trauben	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	
Charakter	wenig Säure, mittlere Süsse, schwerer Körper, wenig Tannine	
Empfehlung	Käse, Rind, Lamm, Wild, Grilladen	

Rotwein

	Glas 1dl	Flasche 7.5 dl
Amarone Valpolicella DOCG, Campo Reale		74.00
Herkunft	Venezien, Italien	
Trauben	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	
Charakter	wenig Säure, mittlere Süsse, schwerer Körper, mittlere Tannine	
Empfehlung	Rind, Lamm, Grilladen, Wild	
Mas Janeil Rouge AOP, Mas Janeil		62.00
Herkunft	Languedoc-Roussillon, Frankreich	
Trauben	Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre	
Charakter	mittlere Säure, trocken, schwerer Körper, viel Tannine	
Empfehlung	Rind, Lamm, Geflügel, Wild, Schmorgerichte	
PURO, Dieter Meier		43.00
Herkunft	Mendoza, Argentinien	
Trauben	Malbec, Cabernet Sauvignon	
Charakter	mittlere Säure, trocken, schwerer Körper, mittlere Tannine	
Empfehlung	Pizza, Rind, Lamm, Grilladen	

Roséwein

	Glas 1dl	Flasche 5 dl
Œil de Perdrix AOC, Cave St. Pierre	5.80	29.00
Herkunft	Wallis, Schweiz	
Trauben	Pinot Noir	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Kalb, Geflügel, Fisch	

Schaumwein

	Glas 1dl	Flasche 7.5 dl
Prosecco Terredirai Extra Dry DOC, Ca' di Rajo	7.00	49.00
Herkunft	Venetien, Italien	
Trauben	Glera	
Charakter	mittlere Säure, halbtrocken, leichter Körper	
Empfehlung	Aperitif, Trockenfleisch, Geflügel, Meeresfrüchte	
Brut Champagner, Laurent-Perrier		69.00
Herkunft	Champagne, Frankreich	
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Käse, Geflügel, Meeresfrüchte	