

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

#### Herkunft Fleisch und Fisch

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz - Aquakultur, EU

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Schweinefleisch

lintharena

## Vorspeisen

### Rindsbouillon

mit Flädli oder Gemüseeinlage 

7.50

### Tomatencremesuppe

mit hausgemachtem Pesto 


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

### Tomatensalat mit Burrata




mit Basilikum-Pesto und Aceto Balsamico 

16.50

### Hausgemachte Salatsaucen

Französisches Dressing   

Balsamico Dressing   

Aceto Balsamico und Olivenöl   

# Hauptgänge

## Arenasalat

Romana- und Eisbergsalat mit kalten Pouletbrust-Streifen, Peperoni, Mais, Rübli, Jolly Melone und knackigen Maischips mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

18.50

## Wurst-Käsesalat garniert

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

Wurst-Käsesalat einfach 15.50

19.50

## Fitnesssteller

bunt gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl mit:

- ✗ Chicken Nuggets und hausgemachter Cocktailsauce 🍷 24.00
- ✗ Egli-Fischknusperli und hausgemachter Tartarsauce 25.50
- ✗ Pouletbrust-Streifen und hausgemachter Kräuterbutter 🌿 24.50
- ✗ 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

### 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.

**Swiss Black Angus Entrecôte 200 g**

mit hausgemachter Pfeffersauce,  
Pommes frites und buntem Gemüse 🌿

42.00

**Paniertes Schweinsschnitzel**

mit Pommes frites und buntem Gemüse 🐷 🍷

✂ Riesenschnitzel ca. 300g 32.00

✂ 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

**Rindsstroganoff**

zarte Rindsentrecôte-Streifen mit Paprikarahmsauce,  
Peperoni, Essiggurken, Sauerrahm und Reis 32.00

**Kalbsgeschnetzeltes**

mit Rösti, Pilzrahmsauce und buntem Gemüse 32.00

**lintharena Burger**

168g Swiss Angus Beef  
mit hausgemachter Zigerkleemayonnaise, Glarner Alpkäse,  
Salat, Essiggurken und getrockneten Tomaten im Mais Bun 22.50  
+ Pommes frites 3.50  
+ Coleslaw 3.50

**Cordon bleu vom Schwein**

180g gefüllt mit Greyerzer und Schinken,  
dazu Pommes frites und Gemüse 🐷 32.00

# Spargel-Karte

<b>Spargelsuppe</b> mit Spargeleinlagen 🌿	9.50
<b>Spargeln klassisch</b> Weisse und grüne Spargeln mit Bratkartoffeln und Hollondaise-Sauce 🌿🌿	26.00
<b>Spargeln mit Morcheln</b> Weisse und grüne Spargeln mit Bratkartoffeln und Morchel-Hollondaise-Sauce 🌿🌿	33.00
<b>Spargeln mit Rohschinken</b> Weisse und grüne Spargeln mit Bratkartoffeln, Rohschinken und Hollondaise-Sauce 🌿	37.00
<b>Spargel Bowl</b> Grüne Spargeln mit Couscous, Edamame, Cherrytomaten, Salatgurken und Apfel-Vinaigrette 🌿🌿🍷	21.00

## Kinderkarte

### Ich ha kei Hunger

Teigwaren 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

### Ich will liäber gu badä

Panierte Fischstäbli mit Pommes frites 🍷

12.50

### Wänn gümmer äntli hei

Wienerli mit Pommes frites 🍷 🐷 🍷

12.50

## Hausgemachtes

	40cl	1l
<b>Arena-Eistee</b>	5.50	9.00

## Softgetränke

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

<b>Elmer Citro</b>	33cl	4.50
<b>Sinalco</b>	33cl	4.50
<b>Sinalco Cola Zero</b>	33cl	4.50
<b>Sinalco Cola</b>	33cl	4.50
<b>Rivella Rot, Blau</b>	33cl	4.50
<b>Ramseier Schorle</b>	33cl	4.50

<b>Schweppes Tonic</b>	20cl	5.00
<b>Bitter Lemon</b>	20cl	5.00

<b>Sirup</b>	20 cl	0.50
für unsere kleinen Gäste zum Essen gratis		

<b>Sanbitter</b>		
ohne Alkohol	20 cl	5.00

## Soft

<b>Orangensaft</b>	30cl	4.50
<b>Multivitaminsaft</b>	30cl	4.50

Hahnenwasser ohne weitere Getränke-		
konsumation	pro Person	1.00

## Moscht

<b>Ramseier Suure Moscht</b>	49cl	5.50
klar, mit Alkohol		

<b>Ramseier Suure Moscht</b>	49cl	5.50
klar, ohne Alkohol		

## Bier

<b>Offenes vom Fass</b>		
<b>Feldschlösschen Lager</b>		
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.

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

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.

### Japanese Sencha 4.50

Dieser edle Grüntee stammt von der Hauptinsel Honsh, aus der Präfektur Shizuoka. Die Region ist bekannt als das Zentrum des japanischen Teehandels.

### Rooibos Tangerine 4.50

Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.

### Moroccan Mint 4.50

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft reiner marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

### Piz Palü 4.50

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

### Verbena 4.50

Biologisch angebaute Zitronenverbene aus Marokko mit herrlich erfrischendem Geschmack.

### Red Kiss 4.50

Eine erlesene Mischung sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau voller fruchtig-sinnlicher Magie. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.

### Ginger Lemon Dream 4.50

Naturbelassene Ingredienzien, raffiniert vereint für einen herrlichen exotischen Genuss. Eine süss-scharfe Komposition, vitalisierend für Körper und Geist.

### Camomile Orange Blossoms 4.50

Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstückchen; wirkt beruhigend und entspannend.

### Ceylon Sunrise 4.50

Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.

### Black Chai 4.50

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.



## Aperitif

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

## Gin

	4 cl	
<b>Hendrik`s Gin</b> 41.4%		11.50
<b>Brockmans Gin</b> 40.0%		12.50

## Whiskey

	4 cl	
<b>Jack Daniels</b> 40.0%		11.50
<b>Oban 14 years</b> 43.0%		15.00

## Digestif

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

## Zusätze

<b>Red Bull</b>	25 cl	+ 5.00
<b>Cola</b>	20 cl	+ 3.50
<b>Tonic</b>	20 cl	+ 5.00
<b>Orangensaft</b>	20 cl	+ 2.50
<b>Mineralwasser</b>	20 cl	+ 2.50

## Grappa

	2 cl	
<b>Anfora Marzadro</b> 40.0%		9.00
<b>Amarone</b> 41.0%		9.00
<b>Berta roccanivo</b> 40.0%		13.50

## Gebrauntes

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

## Weisswein

	Glas 1dl	Flasche 7.5 dl
<b>Chateau d'Allaman Grand Cru AOC</b>	5.70	40.00
Herkunft	La Côte, Schweiz	
Traube	Chasselas	
Charakter	mittlere Säure, trocken, leichter Körper	
Empfehlung	Aperitif, Fisch, Fondue, Gemüse	
<b>Pinot Grigio DOC, Tenuta Fernanda Cappello</b>	5.70	40.00
Herkunft	Friaul, Italien	
Trauben	Grauburgunder	
Charakter	mittlere Säure, trocken, leichter Körper	
Empfehlung	Aperitif, Antipasti, Salat, Pilze, Risotto	
<b>Sauvignon Blanc IGT, Ca'di Rajo</b>	5.40	38.00
Herkunft	Venezien, Italien	
Trauben	Sauvignon Blanc	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Fleischplatten, Meeresfrüchte, Käse, Pasta	
<b>Cuvée Rebellin VdP Suisse, Kaiserspan Weinbau</b>		51.00
Herkunft	Wallis und Luzern, Schweiz	
Trauben	Chasselas, Riesling Sylvaner	
Charakter	hohe Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Fondue, Aperitif, Fisch	
<b>Quintner Chardonnay AOC, Gebr. Kümin</b>		53.00
Herkunft	Quinten, St. Gallen, Schweiz	
Trauben	Chardonnay	
Charakter	mittlere Säure, halbtrocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Salat, Fisch, Risotto, Geflügel, Schwein	
<b>Yvorne AOC Bujard du Chablis, Cave St. Pierre</b>		50.00
Herkunft	Waadt, Schweiz	
Trauben	Chasselas	
Charakter	hohe Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Fisch, Fondue	
<b>Heida Trèsons de Famille AOC, Maison Gillard</b>		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
<b>Fläscher Pinot Noir AOC, Weingut Adank</b>	8.60	60.00
Herkunft	Fläsch, Schweiz	
Trauben	Pinot Noir	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, wenig Tannine	
Empfehlung	Fleischplatten, Schmorgerichte, Käse	
<b>Primitivo di Manduria DOC, Conte di Campiano</b>	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	
<b>Muga Reserva DOCa Rioja, Bodegas Aatalya</b>	9.20	64.00
Herkunft	Rioja, Spanien	
Trauben	Tempranillo, Garnacha, Mazuela, Graziano	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, mittlere Tannine	
Empfehlung	Käse, Rind, Pilze	
<b>Cuvèe Rebell VdP Suisse, Kaiserspan Weinbau</b>		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	
<b>Quintner Pinot Noir AOC, Gebr. Kümín</b>		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	
<b>Touchè Ticino DOC, Gialdi Vini</b>		65.00
Herkunft	Tessin, Schweiz	
Trauben	Merlot	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, mittlere Tannine	
Empfehlung	Rind, Lamm, Wild	
<b>Ripasso Valpolicella DOC, Campo Reale</b>		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
<b>Amarone Valpolicella DOCG, Campo Reale</b>		74.00
Herkunft	Venezien, Italien	
Trauben	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	
Charakter	wenig Säure, mittlere Süsse, schwerer Körper, mittlere Tannine	
Empfehlung	Rind, Lamm, Grilladen, Wild	
<b>Mas Janeil Rouge AOP, Mas Janeil</b>		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	
<b>PURO, Dieter Meier</b>		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
<b>Œil de Perdrix AOC, Cave St. Pierre</b>	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
<b>Prosecco Terredirai Extra Dry DOC, Ca' di Rajo</b>	7.00	49.00
Herkunft	Venetien, Italien	
Trauben	Glera	
Charakter	mittlere Säure, halbtrocken, leichter Körper	
Empfehlung	Aperitif, Trockenfleisch, Geflügel, Meeresfrüchte	
<b>Brut Champagner, Laurent-Perrier</b>		69.00
Herkunft	Champagne, Frankreich	
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Charakter	mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper	
Empfehlung	Aperitif, Käse, Geflügel, Meeresfrüchte	