

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: 11.00–21.30 Uhr

Sonntag und Feiertag: 11.00–17.30 Uhr

Mittagsmenu

Montag bis Freitag: 11.00–14.00 Uhr

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren wir Sie gerne!

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Schweinefleisch

Herkunft Fleisch und Fisch

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz - Aquakultur, EU

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

lintharena

Suppen

Leichte Bärlauchsuppe

mit Croûtons 🌿 🍴

klein 8.50
gross 12.50

Tagessuppe

Was gibt es wohl heute? Wir sagen es Ihnen gerne.

klein 7.50
gross 11.50

Vorspeisen

Rindstartar

pikant gewürzt, mit Toastbrot, Butter
und gehobeltem Linth Bollä

70g 18.50
140g 28.50

Grüner Salat

verschiedene Blattsalate

mit hausgemachtem Dressing nach Wahl 🌿 🍴 🍴

8.00

Gemischter Salat

bunter Blattsalat mit Rohkostsalaten

mit hausgemachtem Dressing nach Wahl 🌿 🍴 🍴

9.50

Gebackener Buffelmozzarella

auf Tomaten-Spargelsalat 🌿 🍴

13.50

Hausgemachte Salatsaucen

Französisches Dressing 🌿 🍴 🍴

Aceto Balsamico und Olivenöl 🌿 🍴 🍴

Balsamico Dressing 🌿 🍴 🍴

Für Zwischendurch

Caesar Salad

Romanasalat mit Pouletstreifen, Speck, Croûtons, gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Caesar-Dressing 🌿 🐷 19.50

Club-Sandwich Deluxe

Grillierte Pouletbrust mit Dijon-Mayonnaise, Salat, Tomaten, Gurken, Avocado und krossem Speck 🐷 21.50
+ Pommes frites 3.50

Bierbrauer-Toast

unser Klassiker mit Schinken, Pilzrahmsauce, Paprika, Essiggurken und Tomaten, mit Käse überbacken 🐷 19.50

Ghackets und Hörnli

mit Parmesan und hausgemachtem Apfelmus 18.50

Chicken Nuggets

mit Pommes frites und Cocktailsauce 20.00

Portion Pommes frites 🌿 🌿 🍷

✗ kleine Portion 6.50
✗ grosse Portion 8.50

Fitnesssteller

bunt gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl mit:

✗ **Chicken Nuggets** und hausgemachter Cocktailsauce 🍷 24.00
✗ **Falafel** und hausgemachter Tzatzikisauce 🌿 🌿 22.50
✗ **Eglifilets** in Bierteig gebacken und Tatarsauce 27.50

Vegetarisch & Vegan

Vegane Kichererbsen Burger

mit Tomaten-Chutney, Salat, Gurken und Sprossen,
serviert im Mais Bun 🌿🌱

+ Pommes frites 3.50

22.50

Hausgemachte Käse-Bärlauchspätzli

mit Glarner Alpkäse, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus 🌿

23.00

Glarner Zigerhöräli

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

21.00

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.

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites und buntem Gemüse 🍷 🐷

| | |
|----------------------------|-------|
| ✂ normale Portion ca. 160g | 27.50 |
| ✂ kleine Portion ca. 80g | 23.50 |

Kalbsgeschnetzeltes

mit frischen Champignons, leichter Rahmsauce
und Knusperrösti

34.00

Kalbs-Hackbraten

mit Bergkräuterjus, Bärlauch-Spätzli und Frühlingsgemüse

27.00

lintharena Burger

Swiss Angus-Beef
mit hausgemachter BBQ-Sauce, Glarner Alpkäse,
karamellisierten Zwiebeln, Salat und Tomaten
+ Pommes frites 3.50

22.50

Zanderfilet

mit Buttersauce, Salzkartoffeln, grünen und weissen Spargeln

34.00

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 | 5.70 | 9.70 |

Softgetränke

| | | |
|----------------------|------|------|
| Elmer Mineral | | |
| mit/ohne Kohlensäure | 75cl | 8.90 |
| | 50cl | 5.90 |
| | 33cl | 4.90 |

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Elmer Citro | 33cl | 4.90 |
| Sinalco | 33cl | 4.90 |
| Sinalco Cola Zero | 33cl | 4.90 |
| Sinalco Cola | 33cl | 4.90 |
| Rivella Rot, Blau | 33cl | 4.90 |
| Ramseier Schorle | 33cl | 4.90 |

| | | |
|------------------------|------|------|
| Schweppes Tonic | 20cl | 5.20 |
| Bitter Lemon | 20cl | 5.20 |

| | | |
|---|-------|------|
| Sirup | 20 cl | 1.00 |
| für unsere kleinen Gäste zum Essen gratis | | |

| | | |
|------------------|-------|------|
| Sanbitter | | |
| ohne Alkohol | 20 cl | 5.20 |

| | | |
|-----------------|------|------|
| Red Bull | 25cl | 5.70 |
|-----------------|------|------|

Soft

| | | |
|--------------------|------|------|
| Orangensaft | 20cl | 4.90 |
|--------------------|------|------|

| | | |
|--|------------|------|
| Hahnenwasser ohne weitere Getränke- konsumation | pro Person | 2.00 |
|--|------------|------|

Moscht

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Ramseier Suure Moscht | 49cl | 6.50 |
| klar, mit Alkohol | | |

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Ramseier Suure Moscht | 49cl | 6.50 |
| klar, ohne Alkohol | | |

Bier

Offenes vom Fass

| | | |
|---|------|------|
| Feldschlösschen Lager, 4.8% Vol. | | |
| Herrgöttli hell | 20cl | 4.10 |
| Stange hell | 30cl | 5.00 |
| Kübel hell | 50cl | 6.80 |

Aus dem Glarnerland

| | | |
|------------------|-----------|-----------|
| Lager, Adlerbräu | | |
| hell | 4.8% Vol. | 58cl 6.80 |

| | | |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Bügel-Spez, Adlerbräu | | |
| Spezialbier hell | 5.2% Vol. | 50cl 7.30 |

| | | |
|------------------|-----------|-----------|
| Panix, Adlerbräu | | |
| Spezialbier hell | 5.2% Vol. | 29cl 5.30 |

| | | |
|------------------|-----------|-----------|
| Pfiff, Adlerbräu | | |
| Panaché | 2.9% Vol. | 29cl 5.30 |

| | | |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| Fridolin Kundert, Adlerbräu | | |
| Spezialbier dunkel | 5.0% Vol. | 29cl 5.30 |

Weizen und Alkoholfreies

| | | |
|-------------------------|-----------|-----------|
| Schneider Weisse, TAP 7 | | |
| Weissbier | 4.8% Vol. | 50cl 7.30 |

| | | |
|------------------------------|-------------|-----------|
| Schneider Weisse Alkoholfrei | | |
| Weissbier | < 0.5% Vol. | 50cl 7.30 |

| | | |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| Feldschlösschen Alkoholfrei | | |
| hell | 0.5% Vol. | 33cl 5.30 |

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 | 4.70 | Cappuccino | 5.30 |
| Espresso | 4.70 | Milchkaffee | 5.30 |
| Doppelter Espresso | 6.50 | Latte Macchiato | 5.70 |

| | | | | | |
|--------------------|------|------|--------------------------|-----|------|
| Schoggi/Ovo | 20cl | 4.90 | Kaffee Luz/Fertig | 2cl | 7.00 |
| heiss oder kalt | | | Coretto grappa | 2cl | 7.00 |

Tee

Qualität in jedem Detail

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

Gentle Blue 5.30
Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.

Japanese Sencha 5.30
Dieser edle Grüntee stammt von der Hauptinsel Honsh, aus der Präfektur Shizuoka. Die Region ist bekannt als das Zentrum des japanischen Teehandels.

Rooibos Tangerine 5.30
Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.

Moroccan Mint 5.30
Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft reiner marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

Piz Palü 5.30
Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

Verbena 5.30
Biologisch angebaute Zitronenverbene aus Marokko mit herrlich erfrischem Geschmack.

Red Kiss 5.30
Eine erlesene Mischung sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau voller fruchtig-sinnlicher Magie. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.

Ginger Lemon Dream 5.30
Naturbelassene Ingredienzien, raffiniert vereint für einen herrlichen exotischen Genuss. Eine süss-scharfe Komposition, vitalisierend für Körper und Geist.

Camomile Orange Blossoms 5.30
Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstückchen; wirkt beruhigend und entspannend.

Ceylon Sunrise 5.30
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 5.30
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

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Martini weiss 15.0% | 4 cl | 7.90 |
| Campari 23.0% | 4 cl | 7.90 |
| Cynar 16.5% | 4 cl | 7.90 |
| 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 |
| Ännädaner Brot-Gin 43.0% | | 14.50 |

Whiskey

| | | |
|-------------------------------------|------|-------|
| | 4 cl | |
| Johnnie Walker Red Label 40% | | 9.50 |
| Jack Daniels 40% | | 11.50 |
| Glenfiddich 12 Years 40% | | 14.50 |
| Oban 14 years 43% | | 16.50 |

Digestif

| | | |
|------------------------------------|------|------|
| | 4 cl | |
| Glarner Alpenbitter , 26.0% | | 9.50 |
| Appenzeller 29.0% | | 7.50 |
| Braulio 21.0% | | 7.50 |
| Baileys 17.0% | | 7.50 |
| Amaretto 28.0% | | 7.50 |
| Berliner Luft 18.0% | | 7.50 |
| Bacardi Black Rum 37.5% | | 9.50 |
| Absolut Vodka 37.5% | | 9.50 |
| Trojka Vodka rot 24.0% | | 7.50 |
| Trojka Vodka grün 17.0% | | 7.50 |

Zusätze

| | | |
|----------------------|-------|--------|
| Red Bull | 25 cl | + 5.70 |
| Cola | 20 cl | + 3.50 |
| Tonic | 20 cl | + 5.20 |
| Orangensaft | 20 cl | + 3.50 |
| Mineralwasser | 20 cl | + 3.50 |

Grappa

| | | |
|------------------------------|------|------|
| | 2 cl | |
| Anfora Marzadro 40.0% | | 9.50 |
| Amarone 41.0% | | 9.50 |

Gebrauntes

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| | 2 cl | |
| Kirsch Barrique 40.0% | | 9.50 |
| Vieille Prune 42.0% | | 9.50 |
| Willisauer Kirsch 37.5% | | 7.50 |
| Willisauer Kernobst 37.5% | | 7.50 |
| Willisauer Williams 37.5% | | 7.50 |
| Willisauer Zwetschge 37.5% | | 7.50 |
| Willisauer Kräuter 37.5% | | 7.50 |
| Willisauer Pflümli 37.5% | | 7.50 |

Weisswein

| | Glas 1dl | Flasche 7.5 dl |
|--|--|-------------------|
| Chateau d'Allaman Grand Cru AOC | 7.70 | 53.50 |
| Herkunft | La Côte, Schweiz | |
| Traube | Chasselas | |
| Charakter | mittlere Säure, trocken, leichter Körper | |
| Empfehlung | Aperitif, Fisch, Fondue, Gemüse | |
| Yvorne AOC Bujard du Chablis, Cave St. Pierre | | 55.00 |
| Herkunft | Waadt, Schweiz | |
| Trauben | Chasselas | |
| Charakter | hohe Säure, trocken, mittlerer Körper | |
| Empfehlung | Aperitif, Fisch, Fondue | |
| Quintner Chardonnay AOC, Gebr. Kümin | | 61.00 |
| Herkunft | Quinten, St. Gallen, Schweiz | |
| Trauben | Chardonnay | |
| Charakter | mittlere Säure, halbtrocken, mittlerer Körper | |
| Empfehlung | Aperitif, Salat, Fisch, Risotto, Geflügel, Schwein | |
| Cuvée Rebellin VdP Suisse, Kaiserspan Weinbau | 8.60 | 60.00 |
| Herkunft | Wallis und Luzern, Schweiz | |
| Trauben | Chasselas, Riesling Sylvaner | |
| Charakter | hohe Säure, trocken, mittlerer Körper | |
| Empfehlung | Fondue, Aperitif, Fisch | |
| Heida Trèsons de Famille AOC, Maison Gillard | | 62.00 |
| Herkunft | Wallis, Schweiz | |
| Trauben | Heida | |
| Charakter | mittlere Säure, halbtrocken, etwas schwerer Körper | |
| Empfehlung | Aperitif, Fleischplatten, Käse, Geflügel | |
| Sauvignon Blanc IGT, Ca'di Rajo | | 43.50 |
| Herkunft | Venezien, Italien | |
| Trauben | Sauvignon Blanc | |
| Charakter | mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper | |
| Empfehlung | Fleischplatten, Meeresfrüchte, Käse, Pasta | |
| Pinot Grigio DOC, Tenuta Fernanda Cappello | 6.90 | 48.00 |
| Herkunft | Friaul, Italien | |
| Trauben | Grauburgunder | |
| Charakter | mittlere Säure, trocken, leichter Körper | |
| Empfehlung | Aperitif, Antipasti, Salat, Pilze, Risotto | |

Rotwein

| | Glas 1dl | Flasche 7.5 dl |
|---|--|-------------------|
| Quintner Pinot Noir AOC, Gebr. Kümin | | 61.00 |
| Herkunft | Quinten, St. Gallen, Schweiz | |
| Trauben | Pinot Noir | |
| Charakter | mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, wenig Tannine | |
| Empfehlung | Fleischplatten, Pizza, Pasta, Rind, Kalb, Schwein | |
| Fläscher Pinot Noir AOC, Weingut Adank | 9.60 | 67.50 |
| Herkunft | Fläsch, Schweiz | |
| Trauben | Pinot Noir | |
| Charakter | mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, wenig Tannine | |
| Empfehlung | Fleischplatten, Schmorgerichte, Käse | |
| Cuvée Rebell VdP Suisse, Kaiserspan Weinbau | 8.80 | 63.00 |
| Herkunft | Wallis und Luzern, Schweiz | |
| Trauben | Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Sauvignon | |
| Charakter | wenig Säure, trocken, mittlerer Körper, wenig Tannine | |
| Empfehlung | Aperitif, Grilladen, Kalb, Schwein | |
| Touchè Ticino DOC, Gialdi Vini | | 71.00 |
| Herkunft | Tessin, Schweiz | |
| Trauben | Merlot | |
| Charakter | mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, mittlere Tannine | |
| Empfehlung | Rind, Lamm, Wild | |
| Primitivo di Manduria DOC, Conte di Campiano | 7.20 | 50.00 |
| Herkunft | Apulien, Italien | |
| Trauben | Primitivo | |
| Charakter | wenig Säure, mittlere Süsse, mittlerer Körper, wenig Tannine | |
| Empfehlung | Pizza, Pasta, Risotto, Rind, Kalb, Schwein | |
| Ripasso Valpolicella DOC, Campo Reale | | 55.50 |
| Herkunft | Venezien, Italien | |
| Trauben | Corvina Veronese, Rondinella, Molinara | |
| Charakter | wenig Säure, mittlere Süsse, schwerer Körper, wenig Tannine | |
| Empfehlung | Käse, Rind, Lamm, Wild, Grilladen | |
| Amarone Valpolicella DOCG, Campo Reale | | 77.00 |
| Herkunft | Venezien, Italien | |
| Trauben | Corvina Veronese, Rondinella, Molinara | |
| Charakter | wenig Säure, mittlere Süsse, schwerer Körper, mittlere Tannine | |
| Empfehlung | Rind, Lamm, Grilladen, Wild | |

Rotwein

| | Glas 1dl | Flasche 7.5 dl |
|---|---|-------------------|
| 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 | |
| Muga Reserva DOCa Rioja, Bodegas Aatalya | | 66.50 |
| Herkunft | Rioja, Spanien | |
| Trauben | Tempranillo, Garnacha, Mazuela, Graziano | |
| Charakter | mittlere Säure, trocken, mittlerer Körper, mittlere Tannine | |
| Empfehlung | Käse, Rind, Pilze | |
| PURO, Dieter Meier | | 59.50 |
| 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 | 7.00 | 33.00 |
| 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 | 7.50 | 52.50 |
| Herkunft | Venetien, Italien | |
| Trauben | Glera | |
| Charakter | mittlere Säure, halbtrocken, leichter Körper | |
| Empfehlung | Aperitif, Trockenfleisch, Geflügel, Meeresfrüchte | |