

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 von der gesunden Bowl bis hin zu Glarner Spezialitäten. 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

Sommer-Gazpacho

erfrischend kalte Suppe mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Zwiebeln und Knoblauch 🌿 🍷

7.50

Rindstartar 70g

pikant gewürzt mit luftigem Pinsa-Brot und Zitronen-Philadelphia

16.00

Grüner Salat

verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

8.00

Gemischter Salat

bunt gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

9.50

Tomatensalat mit Burrata

mit Basilikum-Pesto und Aceto Balsamico 🌿

16.50

Hausgemachte Salatsaucen

Französisches Dressing 🌿 🍷

Zitronen-Thymian-Vinaigrette 🌿 🍷

Balsamico Dressing 🌿 🍷

Aceto Balsamico und Olivenöl 🌿 🍷

Pinsa Romana

Pinsa Mediterrana

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Salami, Olivenöl und Cherrytomaten 🍷

21.50

Pinsa Vegana

mit hausgemachter Tomatensauce, veganem Käse, Basilikum, Rucola, Olivenöl und Cherrytomaten 🌿 🍷

19.50

Saisonale Spezialitäten

Arenasalat

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

18.50

Wurst-Käsesalat einfach

der Klassiker mit Cervelat und Glarner Alpkäse 🌿 🐄

15.50

Wurst-Käsesalat garniert

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

19.50

Sommer Bowl

grüner Couscous mit Kohlrabi, Rübli, Radieschen, Granatapfelkernen und Zitronen-Thymian-Vinaigrette 🌿 🍷

16.50

+ gebratene Swiss Alpine Lachstranche 10.50

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 Kräuterbutter 🌿 24.50

Rindfleischstreifen und hausgemachter Hot-Grill-Sauce 🍷 31.00

Falafel und hausgemachter Tzatziki-Sauce 🌿 22.50

Hausgemachte Saucen

Cocktailsauce 🌿 🌿 🍷

Tartarsauce 🌿

Hot-Grill-Sauce 🌿 🍷

Tzatziki-Sauce 🌿 🌿

Zigerkleemayonnaise 🌿 🍷

Chimichurri-Sauce 🌿 🌿 🍷

Hauptgänge

Swiss Black Angus Entrecôte 180g mit hausgemachter Chimichurri-Sauce, Pommes frites und buntem Gemüse 🌿	42.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und buntem Gemüse 🐷 kleinere Portion Beilagen 23.50	27.50
Rindstartar 140g pikant gewürzt mit luftigem Pinsa-Brot und Zitronen-Philadelphia + Pommes frites 3.50	24.00
Rindsstroganoff zarte Rindshuftstreifen mit Paprikarahmsauce, Peperoni, Essiggurken, Sauerrahm und Reis	32.00
lintharena Burger 168g Swiss Angus Beef mit hausgemachter Zigerkleemayonnaise, Glarner Alpkäse, Salat, Essiggurken und getrockneten Tomaten im Mais Bun + Pommes frites 3.50 + Coleslaw 3.50	18.50
Pasta rosso e verde Tagliatelle rosse mit Basilikum-Pesto, Burrata, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen 🌿 kleine Portion 17.50 + Pouletbrust-Streifen 5.00	21.50
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.

Dessert

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern und Crème de Gruyère-Rahmglace

10.50

Cheesecake «New York Style»

mit Rahm und heissen Beeren
ohne Palmöl

9.50

Weitere süsse Köstlichkeiten finden Sie in unserer Glacekarte – fragen Sie bitte unser Service-Team.

Kinderkarte

Ich ha kei Hunger

Teigwaren mit Tomatensauce 🍷

7.00

Mir gliich

Portion Pommes frites 🍷 🍷 🍷

6.50

Ich weiss es nüd

Chicken Nuggets mit Pommes frites 🍷

12.50

Ich will nüüt

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 🍷 🐷

13.50

Dessert

Punky

Vanille-Glace in Spielfigur 🍷

6.50

Birdy

Schokoladen-Glace in Spielfigur 🍷

6.50

Hausgemachtes

	40cl	1l
Kräutereistee	5.50	9.00
Saisoneistee	5.50	9.00

Wasser & Softgetränke

Elmer Mineral		
mit/ohne Kohlensäure	75cl	7.00
	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

Sirup
ist für unsere kleinen Gäste gratis

Sanbitter		
ohne Alkohol	20 cl	5.00

Soft

Orangensaft	20cl	4.50
Multivitaminsaft	20cl	4.50
Tomatensaft Michel	20cl	5.00

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
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

Weisswein

	Glas 1dl	Flasche 7.5 dl
Chateau d'Allaman Grand Cru AOC La Côte, Schweiz 13.0% Vol. Chasselas	5.00	35.00
Youngster Zeitlberger Wagram, Österreich 12.0% Vol. Grüner Veltliner, Neuenburger, Müller Thurgau, Frühroter Veltliner		42.00
Pinot Grigio DOC F. Cappello Friaul, Italien 12.5% Vol. Pinot Grigio		42.00
Scaia Bianco IGT Tenuta Sant'Antonio Venezien, Italien 12.5% Vol. Garganega, Chardonnay	7.00	49.00

Rotwein

perTutti Primitivo del Salento IGP Apulien, Italien 14.0% Vol. Primitivo (Zinfandel)	6.00	42.00
Barbera d'Asti I Suori DOCG R. Ferraris Piemont, Italien 14.5% Vol. Barbera		56.00
Campesino Tinto Bodegas Burdigala Toro, Spanien 14.5% Vol. Tempranillo		59.50
Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore Pavin Italien 13.5% Vol. Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella		63.00
Fläscher Pinot Noir Adank AOC Schweiz 13.1% Vol. Pinot Noir	9.50	66.50

Schaumwein & Süsswein

Prosecco Terredirai Extra Dry DOC Italien 11.0% Vol.	7.00	49.00
Laurent-Perrier Brut Champagner Frankreich 12.0% Vol.	12.50	69.00
Moscato Sweet Astoria Italien 7.0% Vol.	9.00	63.00

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
Espresso	4.40
Doppio	5.90
Cappuccino	4.90
Milchkaffee	4.90
Latte Macchiato	5.10
Schoggi / Ovo heiss oder kalt, 30cl	4.90

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 Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.	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.
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.	Red Kiss 4.50 Eine erlesene Mischung sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau voller fruchtig-sinnlicher Magie. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.
Rooibos Tangerine 4.50 Unverkennbarer, biologisch angebaute Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.	Verbena 4.50 Biologisch angebaute Zitronenverbene aus Marokko mit herrlich erfrischem Geschmack.
Moroccan Mint 4.50 Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft reiner marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.	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.

Aperitif

Martini weiss 15.0% Vol.	7.00
Campari 23.0% Vol.	7.00
Hugo Prosecco & Holundersirup	9.50
Aperol Spritz 12.0% Vol.	9.50

Gin

4cl	
Hendrick's Gin 41.4% Vol.	11.50
Brockmans Gin 40.0% Vol.	14.00

Whiskey

4cl	
Jack Daniels 40.0% Vol.	11.00
Whisky Oban 43.0% Vol.	15.00

Digestif

2cl	
Grappa Amarone 41.0% Vol.	9.00
Grappa Berta roccanivo 40.0% Vol.	13.50

Schnäpse

2cl	
Glarner Alpenbitter 26.0% Vol.	6.00
Pflümli Appenzeller 40.0% Vol.	6.00
Vieille Prune «Réserve Baron Louis» 42.0% Vol.	12.00
Vieille Williams Barrique IRIS Hecht 40.0% Vol.	12.00
Kirsch Teresa Barrique IRIS Hecht 40.0% Vol.	12.00

Mixgetränke mit Softgetränk, Saft oder Tonic kosten zusätzlich CHF 3.00
mit Red Bull zusätzlich CHF 4.00

Wir suchen Sie

Arbeiten, wo andere ihre Freizeit geniessen!

Die lintharena in Näfels ist das Freizeit- und Sportzentrum mit integriertem Restaurations- und Hotelbetrieb in der Region. Unser Restaurant mit 150 Plätzen und verschiedenen Banketträumlichkeiten weist eine Kapazität von bis zu 1'800 Gästen auf.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationsfachfrau/-mann 50-100%

Ihre Aufgaben:

- für das Wohlbefinden und die Zufriedenheit der Gäste besorgt sein
- selbstständiges Führen einer à la Carte Station inkl. Inkasso im Restaurant
- hochstehende Gästebetreuung im Gastro-Bereich sowie im Bankett bei diversen Sport und Freizeitevents
- Vorbereiten des Service (Mise en place)
- Einrichten der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette entsprechend den Kundenwünschen
- fachgerechtes Zubereiten von Heiss- und Kaltgetränken sowie einer Auswahl von Basic-Cocktails und Drinks

Aushilfen im Service

- Events, Seminare und Bankette
- Abendveranstaltungen
- Wochenendeinsätze

Haben Sie Lust anzupacken und uns zu unterstützen?

Melden Sie sich unter personal@lintharena.ch.

Weitere Stellenausschreibungen finden Sie auf unserer Website:
lintharena.ch/stellen



Geniessen Sie eine Massage

Einfach mal die Seele baumeln lassen.

Entfliehen Sie dem hektischen Alltag und lassen Sie sich verwöhnen. Ob Schmerzen, Verspannungen oder einfach das Verlangen nach Entspannung und Wohlbefinden – bei uns finden Sie für jedes Bedürfnis das passende Angebot.

- ✕ **Klassische Massagen**
- ✕ **Fussreflexzonen-Massage**
- ✕ **Hot-Stone Massage**
- ✕ **Gesichts-Reflexzonen Massage**
- ✕ **Kräuterstempel-Massage**
- ✕ **Basisch-mineralische Massage**
- ✕ **Colon-Massage**
- ✕ **Trockenbürste-Massage**
- ✕ **Lymphdrainage**
- ✕ **Therapeutische Massage***
*Krankenkassenanerkannt

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website:
lintharena.ch/massage

