

Restaurant Tilia Rotkreuz

Mittagsangebot – täglich wechselnd

regional, frisch, abwechslungsreich

Preisübersicht

Tagesmenü, Wochenhit oder Vegihit, mit Suppe und Salat	22
Tagesteller (Hauptgang Tagesmenü)	16
Sonn- und Feiertagsmenü mit Suppe und Salat	27
Tagesteller Sonn- und Feiertage (Hauptgang Tagesmenü)	21
Menüsuppe oder Menüsalat vom Buffet	5
Tagesdessert	5
Kleine Portion Mittagsangebot	- 2
Preise für Kinder bis und mit 14 Jahre, pro Altersjahr	1

Den aktuellen Wochen-Menüplan
finden Sie auf unserer Website:
<https://www.restaurant-tilia.ch/#Menue>



Einkehren, entdecken – geniessen!

Restaurant Tilia Rotkreuz

Zmorge

von 9 bis 11 Uhr

Gipfeli	2
Kleines Zmorge mit Konfi, Honig, Butter, Brotkorb	8
Optional mit Aufschnitt, Käse oder gemischter Teller	+ 6
Omelette, Spiegel- oder Rührei von zwei Eiern	7
Optional mit Schinken, Käse oder Pilzen	+ 2
Hausgemachtes Birchermüesli, garniert	7:50

Apéro

von 11:30 bis 16 Uhr

Oliven, Sbrinzmöckli oder geröstete Nüsse im Glas	je 5
«Apéro-Plättli Tilia» mit regionalen Fleisch- und Käse-Spezialitäten, klein / gross	16 / 28
Sandwich mit Schinken, Käse oder gemischt	8

Klassiker

von 11:30 bis 16 Uhr

Würziges Rindstatar, garniert mit Kapern und Zwiebelringen, serviert mit Toast und Butter	24 / 32
---	---------

Einkehren, entdecken – geniessen!

Restaurant Tilia Rotkreuz

Vorspeisen und Suppen

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Tagessalat vom Buffet oder Tagessuppe (siehe Mittagsangebot)	5
Salatteller vom Buffet, klein / gross	10 / 14
Saisonale Suppe (fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden)	8

von 11.30 bis 16 Uhr

Cremige Burrata auf buntem Tomatensalat mit Basilikumpesto und Focaccia-Chips	16
Bunte Salatschüssel mit Hausdressing	12
Optional mit:	
Gebratenen Rindsstreifen	+ 9
Gebackenem Poulet	+ 7
Fischknusperli	+ 8
Burrata	+ 6
Falafel	+ 5

Für unsere kleinen Gäste

von 11.30 bis 16 Uhr

Hausgemachte Teigwaren oder Gnocchi mit Tomatensauce oder Bolognese	9
Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes Frites	12
Portion Pommes Frites, klein / gross	7 / 12

Einkehren, entdecken – geniessen!

Restaurant Tilia Rotkreuz

Hauptgänge

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Aus dem Schmortopf

Geschmorte Kalbshaxe «Osso bucco à la gremolata» 34

Aus der Grillpfanne

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein
mit Kräuterbutter 29

Aus Fluss, See & Meer

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Bremgarten
mit Beurre Blanc 28 / 34

Unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.

Kartoffel-Gratin | Hausgemachte Pasta |

Bio Tessiner Polenta | Pommes Frites |

Safran-Risotto | Hausgemachte Gnocchi

Beilage extra + 6

Von Feld und Wiesen

Cremige Rote Bio Polenta aus dem Maggiatal,
mit Frühlingsgemüse und gehobeltem Sbrinz 23 / 28

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle mit Morcheln, grünem Spargel,
konfierten roten Zwiebeln und
leichtem Morchelschaum 24 / 29

Einkehren, entdecken – geniessen!

Restaurant Tilia Rotkreuz

Süßes aus unserer Patisserie

Dessert, Kuchen oder Strudel aus unserer Vitrine	5
Himbeer-Mille-feuille mit Mascarponecreme und knusprigen Strudelblättern	7
Lauwarmer Schokoladenkuchen «Dreilinden» (15 Min.), serviert mit Rhabarberkompott und Vanille Glace	12

«Eis die lait» Glace aus der Chäsimmatt

Diverse Glaces und Sorbets pro Kugel	4.50
Glaces: Vanille, Schokolade, Pistazie, Stracciatella, Espresso, Erdbeer	
Sorbets: Himbeer, Zitrone, Mango-Passionsfrucht	
Optional mit: Schlagrahm, Schoggisauce	+ 1

Saison-Coupe (fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden)	7 / 10
--	--------

Restaurant Tilia Rotkreuz

Informationen

Preise | Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1 %. Anpassungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Deklaration | Wir verwenden, wo immer möglich, regionale Produkte. Fleisch und Brot beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten von Zutaten in unseren Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeitenden sehr gerne Auskunft.

Gruppenanlässe | Bei Anlässen über 10 Personen beachten Sie bitte unsere Bankettangebote.

Allgemeine Geschäftsbedingungen | Für weitere Informationen konsultieren Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Lieferanten / Partner – Regionalität und Nähe liegen uns am Herzen

Gemüse und Früchte – Mundo AG Rothenburg und diverse regionale Höfe

Fleisch, Fisch und Geflügel – Metzgerei Berchtold Rotkreuz und Bianchi AG

Milch und Milchprodukte – Chäshütte Meierskappel

Käse – Chäs & Co. Chäsimmatt Rotkreuz

Kaffee- Rösterei Rast Ebikon

Brot – Bäckerei Hänggi Küssnacht am Rigi/Rothenburg

Eier – Iten Letzi Zug

Konfitüren und Honig – Schenk Konfitüren Root

Getränke und Wein – Fischer Weine Sursee und Getränke Boesch Baar

Trockenprodukte – Pistor AG Rothenburg

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da – Ihr Tilia-Team

Änderungen im gesamten Angebot vorbehalten.

Version per 13. Mai 2026

Einkehren, entdecken – geniessen!