

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 Dressing nach Wahl | 12 |
| Optional mit: | |
| 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 Poulet Knusperli 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 |
Pommes Frites | Safran-Risotto

Beilage extra + 6

Von Feld und Wiesen

Hausgemachte Gnocchi
mit mediterranem Ofengemüse,
Basilikumpesto und Pinienkernen 23 / 28

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli,
konfierten roten Zwiebeln und
Parmesanschaum 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 Aprikosenkompott 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!