

Mittäglicher Genuss, ob kurz oder lang

Du hast wenig Zeit und wünscht Dir trotzdem einen Mittag voller Genuss?
Dann bist du bei uns im Lindenhofkeller genau richtig.
Die Gerichte, die wir Euch servieren, sind ein wenig einfacher und bodenständiger als am Abend, aber mit der gleichen Liebe und ebenso kompromisslosem Qualitätsanspruch zubereitet.

Auf Vorbestellung könnt Ihr Euer ganz persönliches Menü mit Gerichten aus der Abendkarte geniessen und Euch nach dem Dessert noch einen Digestif gönnen. Ganz wie früher, als die Mittagspause noch heilig war.
Wenn Du möchtest, sind wir auch bis tief in den Nachmittag hinein deine Insel im hektischen Alltag.

Wir freuen uns für Euch da zu sein!

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.

Vorweg

Kleines Tatar vom Rind mit Radicchio & Zwetschge

Vorspeise

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	7
Blumenkohlsuppe mit Vanilleöl & Croutons	10
Nüsslisalat mit Ei & Speck	18
Geräucherter Lachs Label Rouge mit Honigsenfsauce & Brunnenkresse	24

Hauptgang

Gebratener Rinderrücken mit Pommes Dauphine & Pfeffersauce	55
Atlantik Rotbarbe mit Pfahlmuscheln Glasierte Rosenkohlkrone, Orangenfilets & Waadtländer Saucisson	50
Hausgemachte Ravioli mit Entenrillettes und Albuferaschaum	45
Hausgemachte Ravioli mit Comte und Trüffelschaum Auf Wunsch mit weissen Trüffel am Tisch gehobelt nach Tagespreis	35

Dessert

Topfenstrudel mit Sternanisbirne & Vanilleeis	20
Eis vom Blauschimmelkäse mit geräucherten Feigen & Gewürzkuchencreme	15

Zum Kaffee

Gebackene Zitronenmadleines

Getränkeempfehlung

Blanc de Blancs avec pläsier Brut Schloss Sommerhausen — Franken	16
Grüner Veltliner Eichenstaude 2025 Angerer — Kamptal	14
Billo 2023 Garnatxa, Syrah, Carinyena Mas de Billo — Priorat	13

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.

Deklaration

Wir pflegen eine enge Zusammenarbeit mit unseren Lebensmittel-
produzenten und den offenen Austausch mit Handwerksmeistern in
der Region, sowie auch aus der fränkischen Heimat von Sebastian.
Dadurch entstehen aufrichtige Kooperationen, die bei uns im Linden-
hofkeller authentisch genossen werden können.

Schweizer Käse & Milchprodukte
Idea Salentina Winterthur, Molki Stans, Toni Odermatt, Fromage Mauerhofer

Schweizer Fleisch und Wurstwaren, Stadtmetzgerei Reif, Zürichberg
Schweizer Wild, Jäger Raphael Frei

Schweizer Fisch, Sämi Weidmann Zürichsee, Stäfa.
Felchen, Karpfen, Seeforellen und was sonst noch im See schwimmt.

Schweizer Zander & Saibling, Flusskrebse — Firma Bianchi, Schweiz
Makrele, Nordsee
Wolfsbarsch, Bretagne
Bremgartner Regenbogenforelle
Meeresfische & Krustentiere, Bretagne, Frankreich
Spanferkel, Süddeutschland — vor Ort hats einfach nicht genug.

Schweizer Poularden und Junghähne, Roman Clavadetscher, Malans,
Bündner Herrschaft
Enten & Geflügelspezialitäten Frankreich, Selection Alfred von Escher
Rindfleisch, Schweiz

Pilze & Trüffel, Augustus Feinkost Zürich
Gemüse, Farmnetzwerk Firma Marinello, Bürkliplatzmarkt
Unser Weizenweggla und Brezn werden im Haus gebacken — Alle Zutaten hierfür stammen
aus der Schweiz.
Wildkräuter aus dem Kanton Zürich, vom Team handverlesen
Rhöner Haselnüsse, Bauerngemeinschaft Valeria, aus Grossbardorf
in Unterfranken
Schokolade, Firma Felchlin

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.