



Feinbürgerlich

Der Duft von in Butter angeschwitzten Zwiebeln, von Wein, der zischend in der Pfanne verdampft, von Knochen und Gemüse, die einer Bouillon ihre Seele schenken, von Geschmortem, dessen Intensität sich mit jeder Stunde zu verdoppeln scheint: All das steht für den Zauber guter Küche.

Kommen Passion und Sorgfalt bei der Suche nach den besten Lebensmitteln, Neugierde für die Techniken der Gegenwart, eine Portion Fantasie und Originalität bei der Präsentation hinzu, dann entsteht unsere feinbürgerliche Küche. Eine liebevolle Küche, die bei aller Raffinesse ihre Wurzeln nicht vergisst, sich von den Jahreszeiten leiten lässt und die Traditionen ihres kulinarischen Ursprungs auf dem Teller widerspiegelt.

Dafür greifen wir im Lindenhofkeller auf zwei wesentliche Kulturreiche zurück: meine Heimat Franken sowie den Schweizer Alpenraum. Was mein Team und ich für Sie zubereiten, ist Essen, wie wir es uns selbst wünschen würden.

Viel Freude mit Augen, Nase und Gaumen,
mit Gabel, Löffel und Fingern!

Chef's Choice Menü mit & ohne Fleisch

4 Gänge	135
5 Gänge	155
6 Gänge	175

Zusätzlich

Weisser Trüffel am Tisch gehobelt	9/g
Spätzle Bergkäse Schwarzer Trüffel	+20
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	+15
Panforte Schwarze Baumnuss Orangenmarmelade	

Getränkebegleitung mit & ohne Alkohol

4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	95

Brotzeit

Unsere Brotzeit vereint besonders viel Geschick. Bei Bäckermeister Florian Schmitt und seinen Brüdern, durfte ich in einer Nachschicht über dessen Schulter schauen. Früher gingen wir zusammen in die Schule oder kickten auf dem Fussballplatz und nun zeigte er mir geduldig, wie wir die knusprigsten und fluffigsten Brezn im ganzen Land backen können. Diese kommen warm an den Tisch und hängen an einem sorgsam geschnitzten Brezelbaum des Holzkünstlers Nico Jendrusch.

Die Aufschnittplatte ist mit Spezialitäten nach althergebrachten Rezepten aus Franken bestückt, mit weissem Presssack aus der Blase, Rauchpeitschen oder einer eleganten Rotgelegten, aber auch ein sorgsam gearbeiter Mangalitza-Lardo, der mich beim Besuch im hiesigen Reifekeller von Nicola Eicke begeistert hat, darf nicht fehlen.

Ebenso lässt Grünzeug, frisch und eingelegt unsere Herzen höherschlagen. Dazu servieren wir einen Gerupften nach Familienrezept, die fränkische Variante vom Obatzten bei dem gereifter Weichkäse mit Butter, Zwiebel und Paprikapulver zu einem köstlichen Durcheinander zerzupft werden.

Brotzeit für 2 Personen

70

Laugenbrezn & Weizenbrötchen
mit Edelweiß Butter

Grünzeug frisch & eingelegt
mit Gerupften nach Maria Anna Rösch

Aufschnittplatte
Rhöner Rauchpeitschen
Schwarzgeräucherter Landschinken
Geträffelte Fasanenterrine Fellenberger Zwetschge Haselnuss

Randensorbet Meerrettichschaum Pumpernickel
Tatar vom Selvner Wagyu Butternusskürbis schwarzer Knoblauch
Salat von Eiern Grüne Kräuter Frischkäse Birnenmelasse
Essenz vom Steinpilz

Das Angebot der Brotzeit variiert je nach Jahreszeit und Angebot.

A la carte

Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter	7
Brezn & Gerupfter	15

Vorspeise

Salat von Eiern Grüne Kräuter Frischkäse Birnenmelasse	20
Geträffelte Fasanenterrine Fellenberger Zwetschge Haselnuss	28
Gebeizter Saibling Kohlrabi Feigenblattöl Aprikose	30

Zwischengang

Essenz vom Lindauer Reh mit Herrgottsbescheisserle	24
Bamberger Hörnla Zitronensauerkraut Rahm Gewürzmelasse	25
Kürbisauflauf Bittersalate Vadouvan Bündner Sanddorn	28
Gebratene Steinpilze Petersilienwurzel Birne	29
Steinpilzravioli mit 3-jährigem Alpsbrinz	25
Dem Wolpertinger sein Ei	36
Bratwurstbrät Rahmsauerkraut Hochstammapfel	
Knuspriges Spanferkel Lömmenschwiler Dörrbirne Kartoffelkroquette	38

Hauptgang

Sellerie Cordon Bleu Kartoffelpüree Preiselbeerjus	42
Königstaube im Blätterteig Topinambur Trüffel	50
Gebratenes Kalbskotelette Kartoffelkroquette Rahmwirsing	65

Dessert & Käse

Waldheidelbeere Heumilch Rhöner Haselnusskrokant	22
Feigenblatteis Merengue Preiselbeere Doppelrahm	20
Kalte Henne Hausgemachter Eierlikör & Vanilleeis	16
Sorbet von Felchlin Schokolade	7
Eis von weißen Johannisbeeren	7
Bratapfeleis	7
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer	22
Panforte Schwarze Baumnuss Orangenmarmelade	

Deklaration

Wir pflegen eine enge Zusammenarbeit mit unseren Lebensmittelproduzenten 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 Lindenhofkeller authentisch genossen werden können.

Schweizer Fleisch und Wurstwaren, Stadtmetzgerei Reif, Zürichberg

Duroc und Mangalitza Schweinefleisch & Trockenfleischspezialitäten
Nicola Eicke, ganzjährige Freilandhaltung.

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

Firma Bianchi
Schweizer Zander, Flusskrebse; Meeresfische & Krustentiere, Bretagne, Frankreich

Schweizer Käse & Milchprodukte:
Molki Stans, Willi Schmid, Chäs & Co., Toni Odermatt

Geflügelspezialitäten Frankreich, Selection Alfred von Escher

Schweizer Pouladen und Junghähne, Roman Clavadetscher, Malans,
Bündner Herrschaft

Pilze & Trüffel, Augustus Feinkost Zürich

Schokolade, La Flor Zürich

Roggenbrot, Holzofenbäckerei Bio-Beck Lehmann

Gemüse, Farmnetzwerk Firma Marinello, Bürkliplatzmarkt

Rhöner Haselnüsse, Bauerngemeinschaft Valeria, aus Grossbardorf
in Unterfranken

Schweizer Wild Jäger Treutlinger Kanton Schwyz

Österreichisches Wild, Selection Alfred von Escher