



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 Kulturkreise 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

Auf Wunsch ist das Menü bestellbar mit
Nackensteak „Delmonico“ vom Sevelener Wagyu Rind +15

Es gilt zu beachten, dass wir Menüs immer nur einem ganzen Tisch servieren.

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 Nachtschicht 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

65

Laugenbrezn & Weizenbrötchen
mit Edelweiß Butter

Grünzeug frisch & eingelegt
mit Gerupften nach Maria Anna Rösch

Aufschnittplatte
Lardo vom Mangalitza
Weisser Presssack aus der Blase
Coppa vom Duroc
Rhöner Rauchpeitschen

Tatar vom Rind Knochenmarkcreme Rande Bärlauchkapern
Kopfsalatherzen Pistazie Holundervinaigrette
Essenz vom Rotkraut

Das Angebot der Brotzeit variiert je nach Jahreszeit und Angebot von Fleischteilen.

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

A la carte

Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter	6
Brezn & Gerupfter	14

Vorspeise

Kopfsalatherzen Pistazie Holundervinaigrette	24
Schwartenmagen Radieschen Meerrettich Kräutervinaigrette	26
Ochsenschwanzessenz & Herrgottsbescheisserle vom Kalb	28
Eierstich junge Erbsen Morchel Schwamendinger Wildkräuter	28
Hechtnockerl & Flusskrebse Spinat Räucherfischschaum	32
Badischer Spargel Honigpollen Löwenzahnkapern	30
Belperknollentortelloni Nussbutter Sherryessig P. Ximénez	32

Hauptgang

Knuspriges Spanferkel Lömmenschwiler Dörrbirne Kartoffelsalat	55
Nackensteak „Delmonico“ vom Sevelener Wagyu Rind	65
Bratkartoffel Crème vom jungen Knoblauch Zwiebelshoyu	
Auf Vorbestellung für 1-4 Personen	
Ganzer bretonischer Steinbutt im Ofen gebraten, ca. 1,5 kg	
Bergkartoffel Morchel Erbsen Fränk. Silvaner GG 2008	280

Dessert

Eis von der Tahiti Vanilleschote	7
Sorbet von Felchlin Schokolade	7
Eierlikör im Stamperl	9
Birkenmilcheis Kakaostreusel Salzkaramelganache	22
Sauerampfersorbet Seuzacher Rhabarber Himbeere	22
Auswahl an Schweizer Käse	22
Bergmatter & Jersey Blue Willi Schmid Sennenfladen Zürcher Oberland	
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 Mangalitzta 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 Poularden 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