



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

Schmankerl Menü

Die Brotzeit

Rösche Weizenweggla & Brezn mit Edelweiß Butter
Gartenbohne mit Schmand
Wammerlknusper mit Griebenschmalz Schnittlauch
Chilliknacker geräuchert und gut abgehangen, hausmacher Art
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen
Jalapeñoschaum mit Gurkensorbet & geräucherte Mandel
Eniker Tomaten mit Holunderblütenvinaigrette & Basilikum

Gebeizte Makrele

an frischen Erbsen, Apfel-Meerrettich & Buttermilch

Geschmorte Brust & Carpaccio vom Black Angus

mit Pommes Anna, gebratenen Pfifferlingen und Alpsbrinzschaum

Rohmilch-Käsekuchen rezent serviert, Gaumentango garantiert
mit gegrillten Aprikosen, eingelegt

Sauerrahmeis mit Zuger Kirschen, Mohnkuchen & Doppelrahm

4 Gänge	Brotzeit, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse	135
5 Gänge	Komplett	155
Heilbutt	Auf Wunsch als Alternative im Hauptgang	+10
im Filoteig gebacken mit Flusskrebse & frischem Gurken-Minzsalat		

Selbstverständlich ist das Schmankerlmenü als Gemüsevariante bestellbar.
Es gilt zu beachten, dass Menüs ausschliesslich dem ganzen Tisch serviert werden.

Betreutes Trinken

Ob ein frisch gezapftes Bier oder der mit viel Zeit und Sorgfalt erzeugte Wein.
Dein Weg zur Glückseligkeit, es sei deinem Wohlsein zu Nutze — Prost.

3 Gläser	50
4 Gläser	65
5 Gläser	80

A la carte

A bissel was geht bei uns ja immer —

Unsere Schmankerl einzeln und zur Erweiterung des Menüs

Rösche Weizenweggla mit Edelweiß Butter	7
Hausgebackene Brezn & Gerupfter	16
Wurstsalat	26
zum niederknien, mit Gruyère & Radieschenscheiben	
Gebeizte Makrele	26
an frischen Erbsen, Apfel-Meerrettich & Buttermilch	
Brasierter Rettich & Rafzer Spargel	26
mit gebratenen Pfifferlingen an Rieslingbutter	
Melonensüppchen kalt & einfach erfrischend	20
Gebackene Schupfnudeln	28
mit Nussbutterschaum & Zitronensauerkraut	
Das knusprigste Spanferkel der Stadt	48
mit Kartoffelsalat, Dörrbirne & Edelstoffjus	
Gebackener Heilbut im Filoteig	55
mit Flusskrebse & frischem Gurken-Minzsalat	
Ausgebackene Zucchini Blüten mit Ajoli	40
auf Peperonata mit warmen Peperonischäum & Kräutersalat	
Sauerrahmeis mit Zuger Kirschen Mohnkuchen Doppelrahm	22
Salzkaramelleis	22
mit Schokoladenmousse auf Sommerfenchelbisquit & Johannisbeere	
Rohmilch-Käsekuchen rezent serviert, Gaumentango garantiert	18
mit gegrillten Aprikosen, eingelegt	
Möge der Eierlikör mit euch sein hausgemacht und serviert im Stamperl	9
Zürcher Rosenblüteneis eine saisonale Spezialität und nur für kurze Zeit	7
Schokoladensorbet es darf nicht enden ohne	7

Für daheim

Wer gerne mal etwas für dahoam mitnehmen möchte – hier eine kleine Auswahl die wir dir gerne auf Vorbestellung verpacken. Das Ein oder Andere haben wir aber auch schon jetzt parat.

Flasche Negroni LHK à 5 Drinks 0.5l / 0.25l 49/25

Unser Negroni überzeugt mit seiner Süffigkeit und ist der ideale Starter für einen feuchtfröhlichen Abend. Charaktervoll, ausgewogen – einfach unwiderstehlich. Ein Muss für jede private Sammlung.

Flasche Gletscherwasser à 5 Drinks 0.5l / 0.25l 49/25

So klar wie ein Gebirgsbach – ideal kombiniert mit einem Tropfen Kräuteröl.

Rhabarber - Spritz à 5 Drinks 0.5l / 0.25l 25/13

Sauer mit Ecken und Kanten – Wir lieben die knackig, würzige Säure von Rhabarber und geben noch frische Himbeeren für eine schöne rote Farbe dazu. Ob im Kuchen mit Baiser oder als Drink: Rhabarber ist für uns ein absolutes Muss für den Frühsommer. Pur geniessen oder aufgegossen im Verhältnis 1:1 mit einer guten Flasche Schaumwein oder Champagner.

Flasche LHK Eierlikör 0.5l / 0.25l 25/13

Ursprünglich von Sebastians Großmutter entwickelt, um die sommerliche Eierflut auf dem Bauernhof haltbar zu machen – für den späteren Genuss in flüssiger Form.

Heute feiert dieser Klassiker sein Revival und hat einen festen Platz auf unserer Karte.

Griebenschmalz Gläschen 3

Lindenhofkeller Hausdressing 0.75l 14

Ochsenschwanzessenz 300ml 30

Geschmorte Kalbsbacken 1 Port. 32

Rohmilch-Käsekuchen 25cm 75

Lindenhofkeller Cap 35

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 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 Bachforelle

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.