



## **Mittäglicher Genuss, ob kurz oder lang**

Du hast wenig Zeit und wünschst 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!

## Vorweg

Tomatensalat mit Stracciatella & Holunderblütenvinaigrette

## Vorspeise

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	7
Honigmelonensüppchen mit Zitronenverbene, kühl & erfrischend	9
Ochsenschwanzessenz, kraftvoll & klar	10
Gambero Rosso mit Wassermelone, Ceviche & Kreuzümmelmayonaise	26
Gewürzbrot-Schnitte mit geräuchertem Saibling, Schmand & Bohne	22

## Hauptgang

Tagliata vom Black Angus	45
mit Kartoffelsoufflé, Brokoletti & Belperknolle	
Gegrillter Pulpo mit Peperonata und Arrancini	38
Gebackene Schupfnudeln mit Zitronenkraut & Nussbutterschaum	35

## Dessert

Waldbeeren Rote Grütze	18
mit Rosenblüten-Sauerrahmeis & Champagnerschaum	
Rohmilchkäse-Käsekuchen mit gegrillter Marillenmarmelade	15
rezent serviert, Gaumentango garantiert	

## Zum Kaffee

Windbeutel mit Chantilly

## Getränkeempfehlung

Rhabarberspritz alkoholfrei	9.5
Hausgemachter Rhabarbersaft mit alkoholfreiem Sekt	
Graacher Riesling Tacheles feinherb 2022	12.5
Blesius — Mosel	
Pinot Noir Alte Reben 2024	16
Adank — Bündner Herrschaft	

# 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.