



# 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  
Tatar vom Rindvieh mit Erbsenschoten, Sauerampfer & Jalapeño  
Wammerlknusper mit Griebenschmalz Schnittlauch  
Chilliknacker geräuchert und gut abgehangen, hausmacher Art  
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen  
Randensorbet mit Meerrettichschaum & Schwarzbrotkrumen  
Kopfsalatherzen mit Stracciatella & Holunderblütenvinaigrette

**Gegrillte Makrele** mit knackigen Erbsen  
an Labneh, Gartengurke & Cassisholzmarinade

**Heilbutt** goldbraun in Butter gebraten  
mit Kartoffel-Rucola-Mousseline & knackigen Eiszapfen

**Rohmilch-Käsekuchen** mit Perigordtrüffel  
rezent serviert, Gaumentango garantiert

**Sauerampfereis**  
an würzig feinem Rhabarber und einer Vanillecreme

<b>4 Gänge</b>	Brotzeit, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse	135
<b>5 Gänge</b>	Komplett	155
<b>Hohrücken</b>	Auf Wunsch als Alternative im Hauptgang	+15
<b>vom Zürcher Kalb mit Pommes Anna an Morchelrahmsauce</b>		

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.

<b>3 Gläser</b>	50
<b>4 Gläser</b>	65
<b>5 Gläser</b>	80

# A la carte

A bisschen was geht bei uns ja immer —

Unsere Schmankerl einzeln und zur Erweiterung des Menüs

<b>Rösche Weizenweggla</b> mit Edelweiß Butter	7
<b>Hausgebackene Brezn</b> & Gerupfter	16
<b>Wurstsalat</b>	26
zum niederknien, mit Gruyère & Radieschenscheiben	
<b>Gegrillte Makrele</b> mit knackigen Erbsen	26
an Labneh, Gartengurke & Cassisholzmarinade	
<b>Brasierter Rettich &amp; Rafzer Spargel</b>	26
mit gefüllten Morcheln an Rieslingbutter	
<b>Kopfsalatsüppchen</b> kalt & einfach erfrischend	20
<b>Pasta an Hummersauce</b>	35
mit Seeigelzungen & konfierten Kirschtomaten	
<b>Das knusprigste Spanferkel der Stadt</b>	48
mit Klos, Dörrbirne & Edelstoffjus	
<b>Heilbutt</b> goldbraun in Butter gebraten	55
mit Kartoffel-Rucola-Mousseline & knackigen Eiszapfen	
<b>Portion weißer Spargel</b>	40
mit Pommes Anna & Zitronenhollandaise	
<b>Sauerampfereis</b>	22
an würzig feinem Rhabarber und einer Vanillecreme	
<b>Schwamendinger Magnolienblüteneis</b>	22
mit marinierten Erdbeeren & Champagnerschaum	
<b>Rohmilch-Käsekuchen</b> mit Perigordtrüffel	18
rezent serviert, Gaumentango garantiert	
<b>Möge der Eierlikör mit euch sein</b> hausgemacht und serviert im Stamperl	9
<b>Weisses Johannisbeereis</b> eine saisonale Spezialität und nur für kurze Zeit	7
Es darf nicht enden ohne <b>Schokoladorsbet</b>	7

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. in CHF.

# 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 49

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 49

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

**Flasche LHK Eierlikör** 0.5l 25

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

**Geschmortes Wildhasenragout** 1 Port. 28

**Geschmorte Kalbsbacken** 1 Port. 32

**Geschälter Spargel** 1 Port. 25

**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.