



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

Eierstich mit Trüffel & Lauch a la creme

Vorspeise

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	7
Ochsenschwanzessenz, kraftvoll & klar	10
Grüner Salat mit Stracciatella & Holunderblütenvinaigrette	18
Hamachi Crudo mit Gurke & japanischer Weinbeere	24

Hauptgang

Tafelspitz vom Kalb	50
mit hausgemachten Nudeln Meerrettichsauce & Preiselbeeren	
Schweizer Seesaibling gebraten mit Salzkartoffel & Petersilienwurzel	40
Kürbislasagne auf Vadouvanbechamel & Chicoree	35

Dessert

Eingelegte Weisswein-Birne aus Irmgards Garten	18
mit Doppelrahm & Quarkknödel	
Gebackener Époisses rezent serviert, Gaumentango garantiert	15
mit Walliser Aprikosen & Karamellschaum	

Zum Kaffee

Madleines

Getränkeempfehlung

Zwetschgenspritz alkoholfrei	9.5
Hausgemachter Zwetschgensaft & alkoholfreier Sekt	
Pinot Blanc 2025	16
Adank — Bündner Herrschaft	
Billo 2023 Garnatxa, Syrah, Carinyena	13
Mas de Billo — Priorat	

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

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 Regenbogenforelle

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.