



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

Lindenhofkeller Brotzeit

Schweizer Saibling Rettich Kopfsalatherzen Buttermilch

Seveler Wagyu Konfierte Brust & Carpaccio
Pfifferlinge 3-jähriger Alpsbrinz Grünzeug

Knuspriges Spanferkel Dörrbirne Edelstoffjus Kartoffelsalat

Sauerampfereis Rhabarber Erdbeeren Amaranthkrokant

Gemüse Schmankerl Menü

Lindenhofkeller Brotzeit

Glasierter Rettich Apfelkren Buttermilch Schwamendinger Kräuter

Artischocken Cocobohne Geisenfrischkäse Holunderkirschen

Schupfnudeln Zitronensauerkraut Nussbutter-beurreblanc

Vanilleeis noir Pinienkernbisquit Pfirsichröster

3 Gänge	115
4 Gänge	135
5 Gänge	155

A bissl mehr geht immer

Kleine Tintenfische & Carabinero Kartoffelschaum Petersilie	+25
Zucchiniblume Pfifferlinge Ricotta Idea Salentina	+25
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	+15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	

Zur 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.

Eine traditionell im Rauch gehangene Hausmacher-Wurst gehört auch dazu, 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.

Laugenbrezn & Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter
Rhöner Chilliknacker mit Radiröllchen vom Gerupften & Grünzeug
Wammerl vom Thurgauer Apfelschwein & Liebstöckel
Gebeizte Makrele Erbse Zitrone
Randensorbet Meerrettichschaum Schwarzbrotkrumen
Eierstich Nussbutterschaum Speckmarmelade Belperknolle
Tomaten Stracciatella Idea Salentina Holunderblütenvinaigrette

Betreutes Trinken

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

3 Gläser	50
4 Gläser	65
5 Gläser	80

A la carte

Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter	7
Brezn & Gerupfter	15

Vorspeise

Lindenhofkeller Brotzeit für zwei Personen	70
Wurstsalat Gruyère Radieschen	22
Spargelschaumsuppe mit eingelegtem Spargel	20
Artischocken Cocobohne Geisenfrischkäse Holunderkirschen	24
Gebeizte Makrele Knackige Erbsen Zitrone	24

Zwischengang

Schweizer Saibling Rettich Kopfsalatherzen Buttermilch	32
Zucchiniblume Pfifferlinge Ricotta Idea Salentina Fregola Sarda	28
Seveler Wagyu Konfierte Brust & Carpaccio	
Pfifferlinge 3-jähriger Alpsbrinz Grünzeug	40

Hauptgang

Schupfnudeln Zitronensauerkraut Nussbutter-Beurre blanc	38
Kleine Tintenfische & Carabinero Kartoffelschaum Petersilie Ajoli	42
Ganzes Stubenkücken Junge Knusperkartoffel Salsa verde	45
Knuspriges Spanferkel Dörrbirne Edelstoffjus Kartoffelsalat	48

Dessert & Käse

Sauerampfereis Rhabarber Amaranthkrokant	22
Vanilleeis noir Pinienkernbisquit Pfirsichröster	22
Birkenmilcheis Karamalisierte Schokolade Kieferzapfen	9
Zitronensorbet mit Turicum Vodka	14
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer	15
Panforte Schlorzifladen 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 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

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

Pilze & Trüffel, Augustus Feinkost Zürich

Gemüse, Farmnetzwerk Firma Marinello, Bürkliplatzmarkt

Wildkräuter aus dem Kanton Zürich, vom Team handverlesen

Rhöner Haselnüsse, Bauerngemeinschaft Valeria, aus Grossbardorf in Unterfranken

Schokolade, Firma Felchlin