



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

Trüffelzeit im Lindenhofkeller

Wir empfehlen den weissen Trüffel zu Gerichten wie Kürbislasagne, Entenagnolotti und Rindsfilet oder als weiteres Schmankerl zum Menü oder à la carte.

Tagliolini mit Trüffelschaum

22/36

+ weissen Trüffel am Tisch gehobelt

nach Tagespreis

Schmankerl Menü

Die Brotzeit

Die röschesten Weizenweggla & Brezn von Zürich mit Edelweiß Butter
Tatar vom Rindvieh mit Estragon & Kohlrabi
Wammerlknusper mit Griebenschmalz
Chilliknacker
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen
Randensorbet mit Meerrettichschaum & Schwarzbrotkrumen
Geräuchertes Forellenmousse mit Kaviar, Palmkohl & Birnenvinaigrette

Lachs Label Rouge im Haus geräuchert

mit Cremespinat, frischer Brunnenkresse an Honigsenfmarinade

Zander vom Lago Maggiore butterzart gegart

mit gebratener Kohlschnitte, Gewürzapfel & Kimchi-Beurre-blanc

Gebratene Entenbrust

an Topinamburmousseline, mit Rahmwirsing Trüffel und Yuzu

Schweizer Rohmilchkäse dazu Schlorzifladen & Birnensenf

Karamelköpfli mit Rhöner Quitten & Sauerrahmeis

4 Gänge	Brotzeit, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse	135
5 Gänge	Brotzeit, Zwischengänge, Hauptgang & Dessert oder Käse	155
6 Gänge	Komplett	175
Rindsfilet	Auf Wunsch als Alternative im Hauptgang	+10
vom schweizer Weiderind		

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.

4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	95

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

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.

A la carte

A bissel was geht bei uns ja immer —

Unsere Schmankerl einzeln und zur Erweiterung des Menüs

Weizenweggla mit Edelweiß Butter	7
Hausgebackene Brezn & Gerupfter	16
NOlives von der Kornelkirsche	6
Das regionale Gegenstück zur Olive — in 50 Meter Luftlinie entfernt handgepflückt	
Wurstsalat zum niederknien, mit Gruyère & Radieschenscheiben	26
Lachs Label Rouge im Haus geräuchert	
mit Cremespinat, frischer Brunnenkresse an Honigsenfmarinade	26
Bamberger Hörnla mit Gewürzmelasse, Rahm & Zitronensauerkraut	24
Kürbislasagne mit Vadouvanschaum & Bittersalat	28
Wildessenz mit Backerbsen & Petersilie	28
Entenagnolotti mit Albuferasauce	35
Das knusprigste Spanferkel der Stadt mit Klos, Dörrbirne & Edelstoffjus	38
Gebratenes Rindsfilet	75
an Topinamburmousseline, mit Rahmwirsing, frisch gehobeltem Trüffel und Yuzu	
Atlantik Rotbarbe mit Waadtländer Saucisson	48
an Kartoffelpüree, Puntarelle & Krustentierschaum	
Junger Sellerie im Ofen gebacken	42
mit Weissweinsbirne, gebratenen Herbsttrompeten & Endivie	
Bratapfelsorbet mit Spekulatius, Doppelrahm & Glühweinsauce	22
Karamelköppli mit Rhöner Quitten & Sauerrahmeis	22
Variation von Schweizer Rohmilchkäse	20
dazu Schlorzifladen & Birnensenf	
Zitronensorbet von der Terrasse mit Turicum Vodka aufgegossen	14
Schokoladorsorbet	7

Für daheim

Wie jedes Jahr gibt es bei uns am 23. Dezember den grossen Weihnachtsverkauf, bei dem ihr euch mit lauter schönen Sachen für die Festtage eindecken könnt. Bestellt direkt bei uns per Mail oder über die Webseite.

Und für alle, die nicht so lange warten möchten oder schon vorab ein Geschenk für ein Firmenfest oder Jubiläum brauchen, haben wir hier eine kleine Auswahl zusammengestellt. A bissel was geht ja immer.

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 Dicke Quitte à 5 Drinks	0.5l	49
--	------	----

Die Quitte — golden, würzig, charaktervoll.

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.

Käsefondue LHK Spezialmischung

a bissl Schaf geht immer	400 gr.	24
--------------------------	---------	----

Käsefondue Hausmischung Mauerhofer	400 gr.	20
---	---------	----

Ganze gefüllte Weihnachtsente	für 2 Personen	160
--------------------------------------	----------------	-----

mit Rotkraut, Knödel & Jus

Geschmorte Kalbsbacken	1 Port.	44
-------------------------------	---------	----

mit Rotkohl, Kartoffelpuree & Jus

Rinderroulade	1 Port.	38
----------------------	---------	----

mit Rotkohl, Kartoffelpuree & Jus

Weihnachtsterrine vom Wild	100 gr.	18
-----------------------------------	---------	----

mit Rotkohl, Kartoffelpuree & Jus

dazu hausgebackenes Brioche	1 Port.	6
-----------------------------	---------	---

Hausgeräucherter Schweizer Saibling	ca. 450 gr.	37
--	-------------	----

Weisser Trüffel	nach Tagespreis	
------------------------	-----------------	--

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

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

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.