



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

Die röschesten Weizenweggla & Brezn von Zürich mit Edelweiß Butter
Chilliknacker
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen
Wammerlknusper mit Griebenschmalz
Gurkensorbet mit wild gepflückten Marillen aus Unterstrass & Jalapeñoschaum
Tatar vom Rindvieh mit Kreuzkümmelmayonaise & eingelegter Wassermelone
Eiersalat mit Kürbiskernen, Wildkräutern & Birnenbalsammarinade

Gelbschwanzmakrele

Wilde Himbeeren, Rettich & Fuchsien aus dem eigenen Garten

Zarte Brust & Carpaccio vom Schweizer Wagyu aus Sevelen

an Sommergmüs mit Ricotta & Liebstockel vinaigrette

Das knusprigste Spanferkel der Stadt

Kartoffelsalat mit Kraut zum süchtig werden, Dörrbirne & Edelstoffjus

Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer

Eingelegte schwarze Baumnuss, Schlorzifladen & Zwergorangenmarmelade

Waldheidelbeere

Getoastete Bergwiesenheuchantilly, mit Rhöner Haselnusskrokant

Schokoladenschaum mit Sesamhippe

4 Gänge mit Brotzeit, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse	135
5 Gänge mit Brotzeit, beiden Zwischengängen, Hauptgang & Dessert oder Käse	155
6 Gänge Komplett	175

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
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
Honigmelonengazpacho Gartengurke, geräucherte Mandeln & Zitronenverbene	24
Junge Randen im Ganzen geschmort, Stracciatella & handgepflückte Zürcher Blutpflaumen – eingelegt und als Umeboshi	24
Zucchiniblume blüht so nur im Lindenhofkeller, Ricotta Idea Salentina, Pfifferlinge & Fregola Sarda	28
Agnolotti mit Geisenfrischkäse und Dörrbirne gefüllt dazu geräucherte Schwamendinger Feigen, Gartenbohne & Nussbitterschaum	42
Ganze Bachforelle frisch geräuchert, Junge Kartoffeln, Zucchini & Petersilie à la crème	45
Brust & Carpaccio vom Schweizer Wagyu aus Sevelen an Sommergmüs mit Ricotta & Liebstöckelvinaigrette	60
Salzkaramelleis	
Fenchelbisquit & Pollen, Johannisbeere mit Milchkaramelcreme	22
Waldheidelbeere	22
Getoastete Bergwiesenheuchantilly mit Rhöner Haselnusskrokant	
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer, Schwarze Baumnuss, Schlorzifladen & Zwergorangenmarmelade	20
Zitronensorbet von der Terrasse mit Turicum Vodka aufgegossen	14
Zitronenmadleines mit Heumilchchantilly	10
Birkenmilcheis Kieferzapfenzuckerle & karamalisierte Schokolade mit viel Herzblut und von Hand selektioniert	10
Weisses Johannisbeereneis eine saisonale Rarität und nur für kurze Zeit	7

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