



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 von Zürich mit Edelweiß Butter
Tatar vom Rindvieh mit Erbsenschoten, Sauerampfer & Jalapeño
Wammerlknusper mit Griebenschmalz
Chilliknacker
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen
Randensorbet mit Meerrettichschaum & Schwarzbrotkrumen
Schwarzwurzel mit Bottarga & Wachtelei

Lachs Label Rouge im Haus geräuchert
an Topinamburessenz, Bittersalate & Kaffirlimette

Gebratener Rücken vom bayrischen Feldhase
mit frischen Wildkräutern & 2006er Muskatsilvanerschaum

Atlantik Rotbarbe mit Waadtländer Saucisson
an Puntarelle, Meeresspargel & Pfahlmuschel

Rohmilch-Käsekuchen
Der ideale Übergang von salzig zu süss.

Birkenmilcheis mit Schokoladenmousse & Limettenmerengue

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

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

Rösche 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	26
an Topinamburessenz, Bittersalate & Kaffirlimette	
Bamberger Hörnla die Traditionskartoffel seit dem 19. Jahrhundert	24
mit Gewürzmelasse, Rahm & Zitronensauerkraut	
Blätterteigstrudel vom 3-jährigem Alpsbrinz & Wirsing	28
an knackigem Freiland Nüsslisalat und Apfelverjus	
Ochsenschwanzessenz klar und kraftvoll	28
Flusskrebspasta mit konfierten Kirschtomaten	35
Das knusprigste Spanferkel der Stadt mit Klos, Dörrbirne & Edelstoffjus	38
Klassisch geschmorte Rindsroulade	55
mit Petersilienwurzel, Gewürzlebkuchen & Knochenmarkjus	
Atlantik Rotbarbe mit Waadtländer Saucisson	48
an Puntarelle, Meeresspargel & Pfahlmuschel	
Gebrannte Lauchherzen	45
mit Kartoffelrösti, Trompetenpilze & Buchenholzkohleemulsion	
Birkenmilcheis mit Schokoladenmousse & Limettenmerengue	22
Frisches Mandarinsorbet	22
mit Amaranthkrokant, Kardamomchantilly & Passionsfrucht	
Rohmilch-Käsekuchen	18
Der ideale Übergang von salzig zu süß.	
Möge der Eierlikör mit euch sein Hausgemacht und serviert im Stamperl	9
Bratapfeleis eine saisonale Spezialität und nur für kurze Zeit	7
Es darf nicht enden ohne mein Schokoladensorbet	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.

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
---	---------	----

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

mit Rotkohl, Kartoffelpuree & Jus

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

mit Rotkohl, Kartoffelpuree & Jus

Wildterriner	100 gr.	18
---------------------	---------	----

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

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

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

Lachs Label Rouge, Schottland

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.