

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

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

Schmankerl Menü

Die Brotzeit
Rösche Weizenweggla & Brezn mit Edelweiß Butter
Rindstatar mit Rande & Radicchio
Wammerlknusper mit Griebenschmalz Schnittlauch
Chilliknacker geräuchert und gut abgehangen, hausmacher Art
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen
Randeneis mit Meerettichschaum & Schwarzbrotknusper
Geräucherte Forelle mit Palmkohl & Senf

Geflämmter Lachs Label Rouge
mit Pfahlmuschel , Meeresspargel & Honig-Senf-Sauce

Zander vom Lago Maggiore
mit gebratener Chinakohlschnitte, Gewürzapfel & Kimchi-Beurre-Blanc

Entenbrust im Blätterteig gebacken
an Topinamburmousseline, mit Rahmwirsing, Trüffeljus und Yuzu

Eis vom Jersey Blue Käse Der ideale Übergang von salzig zu süss,
mit geräucherten Feigen & Gewürzkuchencreme

Weltklasse Bratapfelsorbet mit Spekulatius, Doppelrahm & Glühweinsauce

4 Gänge	Brotzeit, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse	135
5 Gänge	Brotzeit, Zwischengänge, Hauptgang & Dessert oder Käse	155
6 Gänge	Komplett	175
Rindsfilet vom schweizer Weiderind	Auf Wunsch als Alternative im Hauptgang	+20

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.

3 Gläser	50
4 Gläser	65
5 Gläser	80

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

Trüffelzeit im Lindenhofkeller

Jahr für Jahr packt uns das Pilzfieber. Zuerst geht es zu den vertrauten Stellen im Wald. Pfifferlinge in leuchtend gelben Ringen, Herbsttrompeten und Semmelstoppelpilze. Ein Genuss an milden Herbsttagen. Dazu noch ein paar Steinpilze ins Körbchen und der Tag ist perfekt. Am Ende der Pilzsaison, wenn die Natur zur Ruhe kommt und kaum noch etwas aus dem Boden spriesst, erreicht das Aroma seinen Höhepunkt — frischer Trüffel! Mit seinem unvergleichlichen Duft markiert er den krönenden Abschluss und übertrifft alles, was der Wald zuvor geboten hat.

Zusätzlich zur regulären Karte empfehlen wir

Hausgemachte Ravioli mit geschmortem Kalb & Salbei	35/48
Hausgemachte Ravioli mit Comté & Trüffelschaum	35/48
Nüdeli mit Trüffelschaum	28/36

Auf Wunsch mit weissen Trüffel am Tisch gehobelt
nach Tagespreis

Natürlich könnt ihr den weissen Trüffel auch zu Gerichten wie der Kürbislasagne, dem Zürcher Kalb oder dem Reh geniessen.

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
Wurstsalat zum niederknien, mit Gruyère & Radieschenscheiben	26
Geflämmter Lachs Label Rouge mit Pfahlmuschel , Meeresspargel & Honig-Senf-Sauce	28
Bamberger Hörnla die Traditionskartoffel seit dem 19. Jahrhundert mit Gewürzmelasse, Rahm & Zitronensauerkraut	24
Topinamburschaumsuppe mit Brandteigkrapfen	22
Ochsenschwanzessenz kraftvoll & klar	28
Gebackene Kürbislasagne mit Vadouvanschaum, knackigen Bittersalat & Bündner Sanddorn	28
Das knusprigste Spanferkel der Stadt mit Kartoffelknödel, Dörrbirne & Edelstoffjus	48
Gebratenes Rindsfilet an Topinamburmousseline, mit Rahmwirsing, Trüffeljus und Yuzu	75
Zander vom Lago Maggiore mit gebratenen Schupfnudeln, Gewürzapfel & Kimchi-Beurre-Blanc	50
Schnitzel vom Schweizer Parasolpilz mit kleinen Salzkartoffeln, Zitronenmayonnaise & Petersilienwurzel	42
Karamelköpfli mit Rhöner Quitten & Sauerrahmeis	22
Weltklasse Bratapfelsorbet mit Spekulatius, Doppelrahm & Glühweinsauce	22
Eis vom Jersey Blue Käse Der ideale Übergang von salzig zu süss, mit geräucherten Feigen & Gewürzkuchencreme	20
Kalte Henne Vanilleies mit Eierlikör	14
Möge der Eierlikör mit euch sein hausgemacht und serviert im Stamperl	9
Milcheis von Feigenblättern Eine Saisonal Spezialität nur für kurze Zeit	7

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

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.

Ganze, gefüllte Weihnachtsente mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Entenbratenjus	2 Personen	160 CHF
Rinderroulade mit Rotkohl, Kartoffelknödel, Jus	1 Portion	38 CHF
Geschmorte Kalbsbacke mit Rotkohl, Kartoffelpüree und Jus	1 Portion	44 CHF
Weihnachtsterrine vom Wild	100 g	18 CHF
Brioche		6 CHF
Hausgeräucherter Schweizer Saibling	Filet, ca. 450 g	37 CHF
Käsefondue Hausmischung klassisch	400 gr	20 CHF
Käsefondue LHK Spezialmischung a bissl Schaf geht immer	400 gr	24 CHF

Hausgemachte Cocktails

Negroni LHK	500ml	50 CHF
	200 ml	22 CHF
Gletscherwasser	500 ml	50 CHF
	200 ml	22 CHF
Dicke Quitte	500 ml	50 CHF
	200 ml	22 CHF

500ml — je 5 Drinks, 200 ml — je 2 Drinks

Schnäpse

Hausgemachter Eierlikör	500 ml	25 CHF
	200 ml	12 CHF
Tresterbrand Lindenhofkeller, Spezialabfüllung Schwarzenbach Weinbau	500 ml	50 CHF

Specials

Cap grün mit Stick Icons "Bier & Bretzel"	35 CHF
Cap beige mit Stick grün "a bissel was geht immer"	35 CHF

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 Lebensmittel-
produzenten 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 Linden-
hofkeller authentisch genossen werden können.

Schweizer Käse & Milchprodukte
Idea Salentina Winterthur, Molki Stans, Toni Odermatt, Fromage Mauerhofer

Schweizer Fleisch und Wurstwaren, Stadtmetzgerei Reif, Zürichberg
Rindsfilet vom Schweizer Weiderind
Schweizer Wild, Jäger Raphael Frei und Andreas Weinberg

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 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.