



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, Alpsbrinzknödel & Kalbskotelette 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 Geruften, Essiggurkerl & Radieschen
Kürbissorbet mit Sauerrahmschaum & Bündner Sanddorn
Geräuchertes Forellenmousse mit Palmkohl & Birnenvinaigrette

Wildterriner mit frisch gehobeltem Trüffel

dazu gebratener Chicoree & Schwamendinger Berberitzen

Zander vom Lago Maggiore butterzart gegart

mit gebratener Kohlschnitte, Gewürzapfel & Kimchi-Beurre-blanc

Reh aus Zürcher Jagd an Preiselbeerjus

mit Kartoffelknödel, Botzibirne & Rosenkohlkrone

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
Kalbskotelette	Auf Wunsch als Alternative im Hauptgang	+10
von der Stadtmetzgerei Reif		

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
Wildterriner mit frisch gehobeltem Trüffel	
dazu gebratener Chicoree & Schwamendinger Berberitzen	26
Bamberger Hörnla mit Gewürzmelasse, Rahm & Zitronensauerkraut	24
Kürbislasagne mit Vadouvanschaum & Bittersalat	28
Ochsenschwanzessenz mit Pilztortelloni, Backerbsen & Petersilie	28
Das knusprigste Spanferkel der Stadt mit Dörrbirne & Edelstoffjus	38
Gebackenes Kalbskotelette Wiener Art	68
dazu hausgemachte Pommes Frites mit Preiselbeere & Radiccio an Meerrettichdressing	
Ganze Bachforelle frisch geräuchert,	45
an Salzkartoffeln, gebackenem Blumenkohl & gebeiztem Eigelb	
Junger Sellerie im Ofen gebacken	42
mit Weissweinsbirne, gebratenen Herbsttrompeten & Endivie	
Fellenberger Zwetschgen mit Mohnkuchen & Feigenblatteis	22
Karamelköpfl mit Rhöner Quitten & Sauerrahmeis	22
Variation von Schweizer Rohmilchkäse	20
dazu Schlorzifladen & Birnensenf	
Zitronensorbet von der Terrasse mit Turicum Vodka aufgegossen	14
Bratapfeleis eine saisonale Spezialität und nur für kurze Zeit	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 feuchtfrohlichen 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.