



Mittäglicher Genuss, ob kurz oder lang

Du hast wenig Zeit und wünschst Dir trotzdem einen Mittag voller Genuss? Dann bist du bei uns im Lindenhofkeller genau richtig. Neu sogar an 2 Tagen in der Woche. Die Gerichte, die wir Euch servieren, sind ein wenig einfacher und bodenständiger als am Abend, aber mit der gleichen Liebe und ebenso kompromisslosem Qualitätsanspruch zubereitet.

Auf Vorbestellung könnt Ihr Euer ganz persönliches Menü mit Gerichten aus der Abendkarte geniessen und Euch nach dem Dessert noch einen Digestif gönnen. Ganz wie früher, als die Mittagspause noch heilig war. Wenn Du möchtest, sind wir auch bis tief in den Nachmittag hinein deine Insel im hektischen Alltag.

Wir freuen uns für Euch da zu sein!

Mittwoch, 8. Mai 2024

Vorweg

Tartelette Geisenfrischkäse junge Erbsen Minze

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Kopfsalat Pistazie Holunderblütendressing	22
Champignonveloute & Petersilie	19
Badischer Spargel Salzkartoffel Sauce Hollandaise	36
Schweizer Wagyu Nackensteak Kartoffelkrokette Junger Knoblauch	65
Seuzacher Rhabarber Sauerampfersorbet Vanille	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuß Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Riesling Piesporter Goldtröpfchen Terrassen 2020 Molitor-Rosenkreuz — Mosel	13
Vallée d'Aoste 2018 Nebbiolo Feudi di San Maurizio — Aosta Tal	16

Donnerstag, 9. Mai 2024

Vorweg

Tatar von der Seeforelle Dill Buttermilch

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Salat von Erdbeere rote Zwiebel Geisenfrischkäse Ruccola Champignonvelouté & Backerbsen	22 19
Gegrillter Grüner Spargel Onsenei Kartoffelgnocchi Bachkresse Sommerrehrücken Schupfnudel Preiselbeerjus Pfifferlinge	36 55
Walderdbeeren Vanilleeis Champagnerschaum	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuss Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Chardonnay 2021 Schloss Salenegg – Bündner Herrschaft	16
St. Laurent Grand Select 2018 Wieninger – Wien	17

Mittwoch, 15. Mai 2024

Vorweg

Spargelmacaron Haselnuss Wildkräuter

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Rindstatar Schmandcreme Schalotten Löwenzahn	26
Spargelschaumsuppe	19
Pfifferlingsrisotto 3-jähriger-Alpsbrinz Giersch	38
Backendl mit Kartoffelsalat Zitronenmayo	45
Olivias Zitronentarte	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuss Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Federspiel Kreutles 2022	15
Knoll — Wachau — Grüner Veltliner	
Pinot Noir Les Ratenets 2021	15
Ruedin by Tatasciore — Neuenburg	

Donnerstag, 16. Mai 2024

Vorweg

Gebackenes Knochenmark Zitronenmayonaise Wiesenkerbel

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Wildkräutersalat mit Kirschvinaigrette Croutons	22
Hechtnocken mit Flusskrebsschaum	19
Weisser- & grüner Spargel mit Bernaise und Kartoffelwürfeln	36
Hackbraten mit Kartoffelpüree und Seeli	38
Walderdbeeren Champagnerschaum Vanilleeis	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuss Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Chablis 2020	13
Bessin — Burgund	
Château du Retout 2016	13
Haut-Médoc — Bordeaux	

Mittwoch, 22. Mai 2024

Vorweg

Bohnensalat mit Sauerkirschen und Estragon

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Wurstsalat Liebstockel rote Zwiebel	19
Karottencremesuppe mit Jakobsmuschel	24
Badischer Spargel Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln	40
Tafelspitz vom Rind Salzkartoffel Apfelkren Schnittlauchsauce	45
Vanilleeis mit Kernöl	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuß Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Sancerre 2022	13
Sauvignon Blanc	
Reverdy — Loire	
Blaufränkisch Reserve 2018	18
Moric — Burgenland	

Donnerstag, 23. Mai 2024

Vorweg

Siedfleischröllchen Karottencreme Meerrettich

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Stracciatella mit grünem Salat und Pistazie	22
Spargelschaumsuppe	19
Randensteak Schmelzzwiebel Spätzle Schnittlauch	36
Knuspriges Spanferkel Kartoffelsalat Radieschen	55
Gebackenen Holunderblüten mit Rhabarber und Walderdbeeren	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuss Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Breisgau 2021 Bernhard Huber	80
Spätburgunder Klingenberger 2020 Fürst — Franken	18

Mittwoch, 29. Mai 2024

Vorweg

Pulpo Peperoni Ajoli

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Tomatensalat mit Sumach Ingwer Brotchips	22
Blumenkohlschaumsuppe	19
Fregola Sarda Pfifferlinge Belperknolle Schnittlauch	40
Maischolle Wiener Art Kartoffelsalat Zitronenveloute	45
Rüeblikuchen mit Zuckerglasur & Sanddornsorbet	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuss Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Chardonnay 2021	16
Schloss Salenegg — Bündner Herrschaft	
Pinot Noir Les Ratenets 2021	15
Ruedin by Tatasciore — Neuenburg	

Donnerstag, 30. Mai 2024

Vorweg

Gebeizter Saibling Gartengurke Yuzu

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Karottensalat Sonnenblumenkerne Melasse Wildkräuter Koriander	22
Tomatengazpacho Jalapeno Croutons Basilikum	19
Weisser Spargel Nussbutter Salzkartoffel Haselnuss Kerbel	40
Geschnetzeltes vom Kalb und Niere Champignons Kartoffelkroketten	45
Erdbeersorbet Vanillechantilly Champagnerschaum	21
Schweizer Käsevariation	21
Panforte Schwarze Baumnuss Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Riesling Kabinett Kallstadter Saumagen trocken 2018	12
Koehler-Ruprecht — Pfalz	
Rossese di Dolceacqua Superiore Luvaira 2020	13
Albarelllo	
Maccario-Dringenberg — Ligurien	

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 Fleisch und Wurstwaren, Stadtmetzgerei Reif, Zürichberg

Duroc und Mangalitza Schweinefleisch & Trockenfleischspezialitäten
Nicola Eicke, ganzjährige Freilandhaltung.

Schweizer Fisch, Sämi Weidmann Zürichsee, Stäfa.
Felchen, Karpfen, Seeforellen und was sonst noch im See schwimmt.

Firma Bianchi
Schweizer Zander, Flusskrebse; Meeresfische & Krustentiere, Bretagne, Frankreich

Schweizer Käse & Milchprodukte:
Molki Stans, Willi Schmid, Chäs & Co., Toni Odermatt

Geflügelspezialitäten Frankreich, Selection Alfred von Escher

Schweizer Poularden und Junghähne, Roman Clavadetscher, Malans,
Bündner Herrschaft

Pilze & Trüffel, Augustus Feinkost Zürich

Schokolade, La Flor Zürich

Roggenbrot, Holzofenbäckerei Bio-Beck Lehmann

Gemüse, Farmnetzwerk Firma Marinello, Bürkliplatzmarkt

Rhöner Haselnüsse, Bauerngemeinschaft Valeria, aus Grossbardorf
in Unterfranken

Schweizer Wild Jäger Treutlinger Kanton Schwyz

Österreichisches Wild, Selection Alfred von Escher