



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 mit Edelweiß Butter
Rindstatar mit Kohlrabi & Estragon
Wammerlknusper mit Griebenschmalz Schnittlauch
Chilliknacker geräuchert und gut abgehangen, hausmacher Art
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen
Kürbiseis mit Sauerrahmschaum & Bündner Sanddorn
Eiersalat mit Birnendressing, Kräutersalat & Kürbiskernen

Wildterriner mit Rehleber & Schulter

mit karamelisiertem Chicorée, Fellenberger Zwetschge & Trüffel

Zander vom Lago Maggiore

mit gebratener Chinakohlschnitte, Gewürzapfel & Kimchi-Beurre-Blanc

Reh aus Zürcher Jagd

mit Kartoffelklos, glasierter Rosenkohlkrone & Sternanisbirne

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

Waldheidelbeeren mit Rhöner Haselnusskrokant, Heumilcheis & Chantilly

4 Gänge	Brotzeit, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse	135
5 Gänge	Brotzeit, Zwischengänge, Hauptgang & Dessert oder Käse	155
6 Gänge	Komplett	175
Zürcher Kalb	Auf Wunsch als Alternative im Hauptgang	+20
Königberger Art mit Kartoffelpüree, Knusperkapern & Randenapfelsalat		

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 Entenrillettes und Albuferaschaum	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.

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	26
zum niederknien, mit Gruyère & Radieschenscheiben	
Wildterriner mit Rehleber & Schulter	28
mit karamelisiertem Chicorée, Fellenberger Zwetschge & Trüffel	
Carpaccio von geräucherten jungen Renden	24
mit Stracciatella di Burrata & Schwamendinger Berberitzen	
Kürbiscremesuppe wohlig wärmend	22
Ochsenschwanzessenz kraftvoll & klar	25
mit Leberknödel	+5
mit Herrgottsbescheisserle	+5
Gebackene Kürbislasagne	28
mit Vadouvanschaum, knackigen Bittersalat & Bündner Sanddorn	
Das knusprigste Spanferkel der Stadt	48
mit Kartoffelknödel, Dörrbirne & Edelstoffjus	
Zweierlei vom Zürcher Kalb nach Königsberger Art	65
mit Kartoffelpüree, Knusperkapern & Rendenapfelsalat	
Zander vom Lago Maggiore	50
mit gebratenen Schupfnudeln, Gewürzpfel & Kimchi-Beurre-Blanc	
Schnitzel vom Schweizer Parasolpilz	42
mit kleinen Salzkartoffeln, Zitronenmayonnaise & Petersilienwurzel	
Waldheidelbeeren mit Rhöner Haselnusskrokant, Heumilcheis & Chantilly	22
Zürcher Trauben K6 an frischem Joghurteis	22
mit Quarkmousse, Krokanthippe & warmer Sabayone	
Eis vom Jersey Blue Käse Der ideale Übergang von salzig zu süß,	20
mit geräucherten Feigen & Gewürzkuchencreme	
Kalte Henne Vanilleeis mit Eierlikör	14
Möge der Eierlikör mit euch sein hausgemacht und serviert im Stamperl	9
Milcheis von Feigenblättern Eine Saisonale 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 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

Makrele, Nordsee

Wolfsbarsch, Bretagne

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.