





# 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!

## Chef's Choice Menü

Lindenhofkeller Brotzeit

Makrele Frischkäse Erbsen Johannesbeerenholzöl

Hechtnockerl Brandade Krustentierschaum

Wildschwein vom Lindauer Revier Bandnudeln Belperknolle

Kalbshohrücken Pommes Anna Perigordtrüffeljus

Sauerampfereis Vanillechantilly Rhabarber

4 Gänge	135
5 Gänge	155
6 Gänge	175

## Zusätzlich

Spätzle Bergkäse Perigordtrüffel	+25
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	+15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	

## Getränkebegleitung

4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	95

# Chef's Choice Menü Vegetarisch

Lindenhofkeller Brotzeit

Gebratener Spitzkohl Labneh Peperonigulasch

Stracciatella Idea Salentina Blutorange Fenchelsauerkraut

Gefüllter Knödel Spinat Belperknolle Nussbutter

Kartoffelrösti Lauchherzen Buchholzkohleemulsion

Ofenfrische Buchtel mit Vanilleeis

4 Gänge	135
5 Gänge	155
6 Gänge	175

## Zusätzlich

Spätzle Bergkäse Perigordtrüffel	+25
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	+15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	

## Getränkebegleitung Alkoholfrei

4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	95

# Brotzeit

Unsere Brotzeit vereint besonders viel Geschick. Bei Bäckermeister Florian Schmitt und seinen Brüdern, durfte ich in einer Nachtschicht über dessen Schulter schauen. Früher gingen wir zusammen in die Schule oder kickten auf dem Fussballplatz und nun zeigte er mir geduldig, wie wir die knusprigsten und fluffigsten Brezn im ganzen Land backen können. Diese kommen warm an den Tisch und hängen an einem sorgsam geschnitzten Brezelbaum des Holzkünstlers Nico Jendrusch.

Die Aufschnittplatte ist mit Spezialitäten nach althergebrachten Rezepten aus Franken bestückt, mit weissem Presssack aus der Blase, Rauchpeitschen oder einer eleganten Rotgelegten, aber auch ein sorgsam gearbeiter Mangalitza-Lardo, der mich beim Besuch im hiesigen Reifekeller von Nicola Eicke begeistert hat, darf nicht fehlen.

Ebenso lässt Grünzeug, frisch und eingelegt unsere Herzen höherschlagen. Dazu servieren wir einen Gerupften nach Familienrezept, die fränkische Variante vom Obatzten bei dem gereifter Weichkäse mit Butter, Zwiebel und Paprikapulver zu einem köstlichen Durcheinander zerzupft werden.

## **Brotzeit für 2 Personen**

70

Laugenbrezn & Weizenbrötchen  
mit Edelweiß Butter

Grünzeug frisch & eingelegt  
mit Gerupften nach Maria Anna Rösch

Aufschnittplatte  
Rhöner Rauchpeitschen  
Schwarzgeräucherter Landschinken  
Rindstatar Schmandcreme Bärlauch  
Randensorbet Meerrettichschaum Pumpernickel  
Windbeutel Alpsbrinz Dörrbirne  
Hühnerei Schwarzwurzel Nussbutter Schaum Schnittlauch  
Kopfsalatherzen & Holunderblütenvinaigrette  
Essenz vom Blaukraut

Das Angebot der Brotzeit variiert je nach Jahreszeit und Angebot.

# A la carte

Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter	7
Brezn & Gerupfter	15
<b>Vorspeise</b>	
Kopfsalatherzen Dill Holunderblütenvinaigrette	20
Gebackener Kalbskopf Apfelvinaigrette Stangensellerie	28
Makrele Frischkäse Erbsen Johannesbeerenholzöl	26
<b>Zwischengang</b>	
Essenz vom Ochsenchwanz	26
Gebtratener Spitzkohl Labneh Peperonigulasch	28
Gefüllter Knödel Spinat Belperknolle Nussbutter	28
Wildschwein vom Lindauer Revier Bandnudeln Belperknolle	38
Knuspriges Spanferkel Dörrbirne Kartoffelkrokette Edelstoffjus	38
<b>Hauptgang</b>	
Kartoffelrösti Lauchherzen Trompetenpilze Buchholzkohleemulsion	40
Trüffelagnolotti mit Sauce vom 3-jährigen Alpsbrinz	42
EinTopf voll Glück	
Zander Hechtnocken Brandade Blattspinat	48
Kalbshohrücken Pommes Anna Perigordtrüffeljus	65
<b>Dessert &amp; Käse</b>	
Sauerampfereis Vanillechantilly Rhabarber	22
Ofenfrische Buchtel mit Vanilleeis	20
Sorbet von Felchlin Schokolade	7
Birkenmilcheis	7
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer	15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	



# 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 Mangalitzta 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 Raphael Frei

Österreichisches Wild, Selection Alfred von Escher