



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. 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!

Vorweg

Tomatenmacaron Sauerrahmmousse Gänseschnabelchilli

Vorspeise

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	7
Champignonschaumsuppe	9
Kopfsalatherzen Holunderdressing Stracciatella	18
Carpaccio vom Schweizer Wagyu Morcheln Alpsbrinzsauce	24
Gebackene Reisbällchen mit jungen Erbsen und Morcheln	24

Hauptgang

Gebratenes Kalbschnitzel Kartoffelpüree Limonensauce	36
Gebratener Wolfsbarsch Gnocchi Bärlauch	36
Gegrillter Schweinebauch Kartoffelsalat Edelstoffjus	32
Weisser Spargel Wildkräuter Ponzu-Nussbutteremulsion	36

Dessert

Aargauer Rüeblikuchen Sauerrahmeis Zuckerhippe	15
Kugel hausgemachtes Eis	7
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer mit Panforte Schwarze Baumnuß Orangenmarmelade	15

Zum Kaffee

Schokoladenschaum & Sesamkrokant

Getränkeempfehlung

Hausgemachter Quittenspritzer alkoholfrei	9
Quitten, Schwarztee, alkoholfreier Rum, Zitrone, Ingwer	
Mâcon-Pierreclos En Tremblay 2023	15
Chardonnay	
Verget, by Jean-Marie Guffens-Heynen — Burgund	
Blaufränkisch Samt & Seide 2021	13
Muhr — Carnuntum	

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