



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

Pilzartelette mit Olivendatteltapenade und Palmkohl

Vorspeise

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	7
Topinamburschaumsuppe, Nussbutter & Schnittlauch mit schwarzem Trüffel	9 +10
Wildessenz	10
Nüsslisalat mit Ei & Speck	18
Hausgeräucherter Lachs mit Cremespinat und Honig-Senfsauce	24

Hauptgang

Rehrücken mit Semmelknödel Rotkraut & Quitte	50
Rotbarbe an Gnocchi mit Fenchel & Krustentiersauce	48
Das knusprigste Spanferkel der Stadt mit Kartoffelknödel Dörrbirnencreme & Edelstoffjus	48
Trüffelravioli mit weissem Trüffel	35
+ am Tisch frisch gehobelt	13/G

Dessert

Bratapfelsorbet mit Spekulatiusmousse & Glühweinsauce	18
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer mit Körnerbrot, Schwarze Baumnuß & Birnensenf	15

Zum Kaffee

Gefüllter Windbeutel mit Hagebutte

Getränkeempfehlung

Qittenspritz Spritz alkoholfrei	9.5
Hausgemachter Qittensaft mit Ginger Beer aufgegossen	
Pinot Blanc 2023	15
Möhr-Niggli — Bündner Herrschaft	
Valtuille Vino de Villa 2022 Mencía, Alicante Márquez	13
César Márquez — Bierzo	

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

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

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.