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

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.

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

Wildterrine 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

Gebackener Époisses Der ideale Übergang von salzig zu süss,
mit Walliser Aprikosen & Karamellschaum

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 Kartoffelpürée, 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.

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.

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	
Wildterrine mit Rehleber & Schulter	28
mit karamelisiertem Chicorée, Fellenberger Zwetschge & Trüffel	
Carpaccio von geräucherten jungen Randen	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 & Randenapfelsalat	
Zander vom Lago Maggiore	50
mit gebratenen Schupfnudeln, Gewürzapfel & 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	
Gebackener Époisses rezent serviert, Gaumentango garantiert	20
mit Walliser Aprikosen & Karamellschaum	
Kalte Henne Vanilleies mit Eierlikör	14
Möge der Eierlikör mit euch sein hausgemacht und serviert im Stamperl	9
Milcheis von Feigenblättern Eine Saisonal 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

Wer gerne mal etwas für dahoam mitnehmen möchte – hier eine kleine Auswahl die wir dir gerne auf Vorbestellung verpacken. Das Ein oder Andere haben wir aber auch schon jetzt parat.

Flasche Negroni LHK à 5 Drinks 0.5l / 0.25l 49/25

Unser Negroni überzeugt mit seiner Süffigkeit und ist der ideale Starter für einen feuchtfröhlichen Abend. Charaktervoll, ausgewogen — einfach unwiderstehlich. Ein Muss für jede private Sammlung.

Flasche Gletscherwasser à 5 Drinks 0.5l / 0.25l 49/25

So klar wie ein Gebirgsbach — ideal kombiniert mit einem Tropfen Kräuteröl.

Flasche LHK Eierlikör 0.5l / 0.25l 25/13

Ursprünglich von Sebastians Großmutter entwickelt, um die sommerliche Eierflut auf dem Bauernhof haltbar zu machen — für den späteren Genuss in flüssiger Form.
Heute feiert dieser Klassiker sein Revival und hat einen festen Platz auf unserer Karte.

Griebenschmalz	Gläschen	3
Lindenhofkeller Hausdressing	0.75l	14
Ochsenschwanzessenz	300ml	30
Geschmorte Kalbsbacken	1 Port.	32
Rohmilch-Käsekuchen	25cm	75

Lindenhofkeller Cap 35

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 Lebensmittel-produzenten 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 Linden-hofkeller 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.