



## **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

Randensorbet Sauerrahmschaum Pumpernickel Meerrettich

## Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	7
Herbstlicher Blattsalat Baumnuss Dörrfeige	18
Kürbiscremesuppe Geisenfrischkäse Mandelgebäck	20
Tartar vom Saibling Bamberger Hörnla Schnittlauch	22
Kalbskopf & Bries Blumenkohl Albuferasauce	26
Steinbutt & Jakobsmuschel Beurre Blanc Spinat Haselnuss Graupen	48
Reh aus dem Lindauer Revier Rosenkohlkrone Schupfnudel	48
Steinpilzravioli 3-jähriger Alpsbrinz Nussbutter	35
Auf Wunsch mit schwarzem Trüffel	+10
Weisser Trüffel am Tisch gehobelt	9/g
Feigenblatteis Merengue Preiselbeere Doppelrahm	19
Kalte Henne Eierlikör mit Tahiti-Vanilleeis	15
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer	19
Mit Panforte Schwarze Baumnuss Orangenmarmelade	

## Zum Kaffee

Schokoladenschaum mit Sesamkrokant

## Weinempfehlung

Obermumpf 2022 — exklusive Abfüllung für den Lindenhofkeller Gewürztraminer Litwan — Aargau	17
Syrah Saint-Joseph 2022 Pichon — Rhône	13

# 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