



## 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

## Trüffelzeit im Lindenhofkeller

Wir empfehlen den Perigord Trüffel zu Gerichten wie Alpsbrinzstrudel, Entenagnolotti & den Lauchherzen. Oder als weiteres Schmankerl zum Menü oder à la carte.

### Spätzle mit Bergkäse & Dörrbirne

22/36

+ Perigordtrüffel am Tisch gehobelt

nach Tagespreis

# Schmankerl Menü

## Die Brotzeit

Rösche Weizenweggla & Brezn von Zürich mit Edelweiß Butter  
Tatar vom Rindvieh mit Blumenkohl, Erdnuss & Eigelb  
Wammerlnusper mit Griebenschmalz  
Chilliknacker  
Rettichröllchen mit Gerupftem, Essiggurkerl & Radieschen  
Randensorbet mit Meerrettichschaum & Schwarzbrotkrumen  
Geräuchertes Forellenmousse mit Palmkohl & Birnenvinaigrette

## Lachs Label Rouge im Haus geräuchert

an Topinamburessenz, Bittersalate & Kaffirlimette

## Zander vom Lago Maggiore butterzart gegart

mit knackig gebratenen Krautfleckerl an Gulaschsud & Sauerkraut Beurre-blanc

## Challans Entenbrust & -Leber im Blätterteigstrudel

an Rahmwirsing mit Perigordtrüffel & Yuzu

## Käsekuchen vom schweizer Rohmilchkäse

Der ideale Übergang von salzig zu süß.

## Weltklasse Bratapfelsorbet mit Spekulatius, Doppelrahm & Glühweinsauce

|                                |  |     |
|--------------------------------|--|-----|
| <b>4 Gänge</b>                 | Brotzeit, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse  | 135 |
| <b>5 Gänge</b>                 | Brotzeit, Zwischengänge, Hauptgang & Dessert oder Käse | 155 |
| <b>6 Gänge</b>                 | Komplett   | 175 |
| <b>Rindsfilet</b>              | Auf Wunsch als Alternative im Hauptgang                | +10 |
| <b>vom schweizer Weiderind</b> |  |     |

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.

|                 |    |
|-----------------|----|
| <b>4 Gläser</b> | 65 |
| <b>5 Gläser</b> | 80 |
| <b>6 Gläser</b> | 95 |

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

|   |    |
|---|----|
| <b>Rösche Weizenweggla</b> mit Edelweiß Butter                                    | 7  |
| <b>Hausgebackene Brezn</b> & Gerupfter  | 16 |
| <b>NOlives von der Kornelkirsche</b>  | 6  |
| Das regionale Gegenstück zur Olive — in 50 Meter Luftlinie entfernt handgepflückt |    |
| <b>Wurstsalat</b> zum niederknien, mit Gruyère & Radieschenscheiben               | 26 |
| <b>Lachs Label Rouge</b> im Haus geräuchert                                       | 26 |
| an Topinamburessenz, Bittersalate & Kaffirlimette                                 |    |
| <b>Bamberger Hörnla</b> die Traditionskartoffel seit dem 19. Jahrhundert          | 24 |
| mit Gewürzmelasse, Rahm & Zitronensauerkraut                                      |    |
| <b>Blätterteigstrudel vom 3-jährigem Alpsbrinz &amp; Wirsing</b>                  | 28 |
| an knackigem Freiland Nüsslisalat und Apfelverjus                                 |    |
| <b>Ochsenschwanzessenz</b> klar und kraftvoll                                     | 28 |
| <b>Entenagnolotti</b> mit Albuferasauce   | 35 |
| <b>Klassisch geschmorte Rindsroulade</b>  | 38 |
| mit Petersilienwurzel, Gewürzlebkuchen & Knochenmark                              |    |
|   |    |
| <b>Gebratenes Rindsfilet</b> mit frisch gehobeltem Perigord                       | 75 |
| an Topinamburmousseline, mit Rahmwirsing und Yuzu                                 |    |
| <b>Atlantik Rotbarbe mit Waadtländer Saucisson</b>                                | 48 |
| an Puntarelle, Meeresspargel & Pfahlmuschel                                       |    |
| <b>Gebrannte Lauchherzen</b>  | 45 |
| mit Kartoffelrösti, Trompetenpilze & Buchenholzkohleemulsion                      |    |
|   |    |
| <b>Weltklasse Bratapfelsorbet</b> mit Spekulatius, Doppelrahm & Glühweinsauce     | 22 |
| <b>Frisches Mandarinensorbet</b>  | 22 |
| mit Amaranthkrokant, Kardamomchantilly & Passionsfrucht                           |    |
| <b>Käsekuchen vom schweizer Rohmilchkäse</b>                                      | 20 |
| Der ideale Übergang von salzig zu süß   |    |
| <b>Möge der Eierlikör mit euch sein</b> Hausgemacht und serviert im Stamperl      | 9  |
| <b>Birkenmilcheis</b> eine saisonale Spezialität und nur für kurze Zeit           | 7  |
| <b>Es darf nicht enden ohne mein Schokoladensorbet</b>                            | 7  |

# Für daheim

Wer gerne mal etwas für dahoam mitnehmen möchte – hier eine kleine Auswahl die wir dir gerne auf Vorbestellung verpacken.

**Flasche Negroni LHK** à 5 Drinks 0.5l 49

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 49

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

**Flasche Dicke Quitte** à 5 Drinks 0.5l 49

Die Quitte — golden, würzig, charaktervoll.

**Flasche LHK Eierlikör** 0.5l 25

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.

## Käsefondue LHK Spezialmischung

a bissl Schaf geht immer 400 gr. 24

**Käsefondue Hausmischung Mauerhofer** 400 gr. 20

**Geschmorte Kalbsbacken** 1 Port. 44

mit Rotkohl, Kartoffelpuree & Jus

**Rinderroulade** 1 Port. 38

mit Rotkohl, Kartoffelpuree & Jus

**Wildterrine** 100 gr. 18

dazu hausgebackenes Brioche

1 Port. 6

**Hausgeräucherter Schweizer Saibling** ca. 450 gr. 37

**Lindenhofkeller Cap** 35

# 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, Schweiz

Lachs Label Rouge, Schottland

Bremgartner Bachforelle

Meeresfische & Krustentiere, Bretagne, Frankreich

Spanferkel, Süddeutschland — vor Ort hats einfach nicht genug.

Schweizer Pouladen 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