



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

Wammerlknusper 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

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

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.

4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	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

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

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

Wildterriner	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 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.