



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

Schmankerl Menü

Die Brotzeit

Die röschesten Weizenweggla & Brezn von Zürich mit Edelweiß Butter
Tatar vom Rindvieh mit Estragon & Kohlrabi
Wammerlknusper mit Griebenschmalz
Chilliknacker
Rettichröllchen mit Gerufterm, Essiggurkerl & Radieschen
Kürbissorbet mit Sauerrahmschaum & Bündner Sanddorn
Eiersalat mit Kürbiskernen, Wildkräutern & Birnenbalsammarinade

Wildterriner mit frisch gehobeltem Trüffel
dazu gebratener Chicoree & Schwamendinger Berberitzen

Zander vom Lago Maggiore butterzart gegart
mit gebratener Kohlschnitte, Gewürzapfel & Kimchi-Beurre-blanc

Reh aus Zürcher Jagd an Preiselbeerjus
mit Kartoffelknödel, Botzibirne & Rosenkohlkrone

Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer
dazu Schlorzifladen & geräucherte Feigenmarmelade

Waldheidelbeere

mit Rhöner Haselnuss dazu getoastetes Bergwiesenheu als Eis & Chantilly

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

von der Stadtmetzgerei Reif

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

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
Wildterriner mit frisch gehobeltem Trüffel	
dazu gebratener Chicoree & Schwamendinger Berberitzen	26
Junge Randen im Ganzen geschmort,	24
Stracciatella & handgepflückte Zürcher Blutpflaumen	
Ochsenschwanzessenz mit Pilztortelloni, Backerbsen & Petersilie	28
Kürbislasagne mit Vadouvanschaum & Bittersalat	28
Das knusprigste Spanferkel der Stadt mit Dörrbirne & Edelstoffjus	38
Gebackenes Kalbskotelette Wiener Art	68
dazu hausgemachte Pommes Frites mit Preiselbeere & Radiccio an Meerrettichdressing	
Ganze Bachforelle frisch geräuchert,	45
an Salzkartoffeln, gebackenem Blumenkohl & gebeiztem Eigelb	
Gebackener Alpsbrinzknödel mit wilden Pilzen & Petersilie	42
Pfifferlinge, Steinpilz, Hexenröhrling, Herbsttrompeten und Edelzeiker — je nach Fund	
Fellenberger Zwetschgen mit Mohnkuchen & Feigenblatteis	22
Waldheidelbeere	
mit Rhöner Haselnuss dazu getoastetes Bergwiesenheu als Eis & Chantilly	22
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	20
dazu Schlorzifladen & geräucherte Feigenmarmelade	
Zitronensorbet von der Terrasse mit Turicum Vodka aufgegossen	14
Sauerampfersorbet eine saisonale Rarität und nur für kurze Zeit	7

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 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

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

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