



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.
Neu sogar an 2 Tagen in der Woche. 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!

Mittwoch Mittag, 29. Mai 2024

Vorweg

Pulpo Peperoni Ajoli

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Tomatensalat mit Sumach Ingwer Brotchips Stracchiarella	22
Blumenkohlschaumsuppe	19
Fregola Sarda Pfifferlinge Belperknolle Schnittlauch	40
Seezunge Wiener Art Kartoffelsalat Zitronenveloute	48
Rüeblikuchen mit Zuckerglasur Sanddornsorbet Fingerkarotten	21
Jersey Blue Käse	15
Panforte Schwarze Baumnuss Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Räuschling Seehalden 2022	15
Schwarzenbach — Zürichsee	
Pinot Noir Les Ratenets 2021	15
Ruedin by Tatasciore — Neuenburg	

Donnerstag Mittag, 30. Mai 2024

Vorweg

Gebeizter Saibling Gartengurke Yuzu

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Tomatensalat mit Sumach Ingwer Brotchips Stracchiatella	22
Blumenkohlschaumsuppe	19
Weisser Spargel Nussbutter Salzkartoffel Haselnuss Kerbel	40
Geschnetzeltes vom Kalb und Niere Champignons Kartoffelkroketten	45
Rüeblikuchen mit Zuckerglasur Sanddornsorbet Fingerkarotten	21
Jersey Blue Käse	15
Panforte Schwarze Baumnuß Zwergorangenkonfit	

Zum Kaffee

Mandelträumli in unterstützender Zusammenarbeit mit dem Züriwerk

Weinempfehlung

Riesling Piesporter Goldtröpfchen Terrassen 2020	13
Molitor-Rosenkreuz — Mosel	
Bourgueil Cuvée Prestige 2018	12
Cabernet Franc	
Guyon — Loire	

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