



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!

Chef's Choice Menü

Lindenhofkeller Brotzeit

Schweizer Saibling Rettich Kopfsalatherzen Buttermilch

Seveler Wagyu Konfierte Brust & Carpaccio
Pfifferlinge 3-jähriger Alpsbrinz Grünzeug

Knuspriges Spanferkel Dörrbirne Edelstoffjus Kartoffelsalat

Sauerampfereis Rhabarber Erdbeeren Amaranthkrokant

Chef's Choice Menü Vegetarisch

Lindenhofkeller Brotzeit

Artischocken Cocobohne Geisenfrischkäse Holunderkirschen

Glasierter Rettich Apfelkren Buttermilch Schwamendinger Kräuter

Schupfnudeln Zitronensauerkraut Nussbutter-beurreblanc

Vanilleeis noir Pinienkerbisquit Pfirsichröster

3 Gänge	115
4 Gänge	135
5 Gänge	155

Zusätzlich

Kleine Tintenfische & Carabinero Kartoffelschaum Petersilie	+25
Zucchiniblume Pfifferlinge Ricotta Idea Salentina	+25
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	+15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	

Brotzeit

Unsere Brotzeit vereint besonders viel Geschick. Bei Bäckermeister Florian Schmitt und seinen Brüdern, durfte ich in einer Nachtschicht über dessen Schulter schauen. Früher gingen wir zusammen in die Schule oder kickten auf dem Fussballplatz und nun zeigte er mir geduldig, wie wir die knusprigsten und fluffigsten Brezn im ganzen Land backen können. Diese kommen warm an den Tisch und hängen an einem sorgsam geschnitzten Brezelbaum des Holzkünstlers Nico Jendrusch.

Eine traditionell im Rauch gehangene Hausmacher-Wurst gehört auch dazu, ebenso lässt Grünzeug, frisch und eingelegt unsere Herzen höherschlagen. Dazu servieren wir einen Gerupften nach Familienrezept, die fränkische Variante vom Obatzten bei dem gereifter Weichkäse mit Butter, Zwiebel und Paprikapulver zu einem köstlichen Durcheinander zerzupft werden.

Laugenbrezn & Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter
Rhöner Chilliknacker mit Radiröllchen vom Gerupften & Grünzeug
Wammerl vom Thurgauer Apfelschwein & Liebstöckel
Gebeizte Makrele Erbse Zitrone
Randensorbet Meerrettichschaum Schwarzbrotkrumen
Eierstich Nussbutterschaum Speckmarmelade Belperknolle
Tomaten Stracciatella Idea Salentina Holunderblütenvinaigrette

Getränkebegleitung

3 Gläser	50
4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	95

A la carte

Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter	7
Brezn & Gerupfter	15

Vorspeise

Lindenhofkeller Brotzeit für zwei Personen	70
Wurstsalat Gruyère Radieschen	22
Spargelschaumsuppe mit eingelegtem Spargel	20
Artischocken Cocobohne Geisenfrischkäse Holunderkirschen	24
Gebeizte Makrele Knackige Erbsen Zitrone	24

Zwischengang

Schweizer Saibling Rettich Kopfsalatherzen Buttermilch	32
Zucchiniblume Pfifferlinge Ricotta Idea Salentina Fregola Sarda	28
Seveler Wagyu Konfierte Brust & Carpaccio	
Pfifferlinge 3-jähriger Alpsbrinz Grünzeug	40

Hauptgang

Schupfnudeln Zitronensauerkraut Nussbutter-Beurre blanc	38
Kleine Tintenfische & Carabinero Kartoffelschaum Petersilie Ajoli	42
Ganzes Stubenkücken Junge Knusperkartoffel Salsa verde	45
Knuspriges Spanferkel Dörrbirne Edelstoffjus Kartoffelsalat	48

Dessert & Käse

Sauerampferreis Rhabarber Amaranthkrokant	22
Vanilleeis noir Pinienkerbisquit Pfirsichröster	20
Birkenmilcheis Karamalisierte Schokolade Kieferzapfen	9
Zitronensorbet mit Turicum Vodka	14
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer	15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	

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 Raphael Frei

Österreichisches Wild, Selection Alfred von Escher