Mittäglicher Genuss, ob kurz oder lang

Du hast wenig Zeit und wünscht Dir trotzdem einen Mittag voller Genuss?
Dann bist du bei uns im Lindenhofkeller genau richtig.
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!

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.

Vorweg

Sauerkirschgazpacho & Estragon aus dem Lindenhofkellergarten

Gerichte

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	6
Peperonitempura Labneh Petersilien-Minzsalat	22
Champignonvelouté mit Belperknollentortelloni	20
Bremgartner Saibling Gartengurke Buttermilch Apfelmeerrettich	26
Gegrillte Makrele Enikoner Tomaten Dillkrone Kartoffelkroketten	48
Knuspriges Spanferkel Kartoffelsalat Safterlsauce	48
Alpsbrinzknödel Pfifferlinge junge Erbsen	35
Sauerampfereis Rhabarber Zitronensablé	21
Schweizer Rohmilchkäse	21
Panforte Schwarze Baumnuss Orangenmarmelade	

Zum Kaffee

Schokoladenschaum & Sesamcracker

Weinempfehlung

Sancerre 2022 Sauvignon Blanc Reverdy — Loire	13
Bourgueil Cuvée Prestige 2018 Cabernet Franc Guyon — Loire	12

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 Lebensmittel-produzenten 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 Linden-hofkeller 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

Wir informieren euch gern über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. in CHF.