



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

Makrele Frischkäse Erbsen Johannesholzöl

Hechtnockerl Brandade Krustentierschaum

Wildschwein vom Lindauer Revier Bandnudeln Belperknolle

Kalbshohrücken Pommes Anna Morchelrahmsauce

Sauerampfereis Vanillechantilly Rhabarber

4 Gänge	135
5 Gänge	155
6 Gänge	175

Zusätzlich

Spätzle Bergkäse Perigordtrüffel	+25
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	+15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	

Getränkebegleitung

4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	95

Chef's Choice Menü Vegetarisch

Lindenhofkeller Brotzeit

Stracciatella Idea Salentina Erbse Grüner Spargel Johannesholzöl

Gebratene Morchel Hollandaise vom O6er Muskatsilvaner Schnittlauch

Gefüllter Knödel Spinat Belperknolle Nussbutter

Gegrillter Weisser Spargel Rhöner Haselnuss Löwenzahn

Birkenmilcheis Käsekuchencreme Kakaostreusel Quitte

4 Gänge	135
5 Gänge	155
6 Gänge	175

Zusätzlich

Spätzle Bergkäse Perigordtrüffel	+25
Schweizer Rohmilchkäse von Affineur Mauerhofer	+15
Panforte Schlorzifladen Orangenmarmelade	

Getränkebegleitung Alkoholfrei

4 Gläser	65
5 Gläser	80
6 Gläser	95

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.

Die Aufschnittplatte ist mit Spezialitäten nach althergebrachten Rezepten aus Franken bestückt, mit weissem Presssack aus der Blase, Rauchpeitschen oder einer eleganten Rotgelegten, aber auch ein sorgsam gearbeiter Mangalitza-Lardo, der mich beim Besuch im hiesigen Reifekeller von Nicola Eicke begeistert hat, darf nicht fehlen.

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.

Brotzeit für 2 Personen

70

Laugenbrezn & Weizenbrötchen
mit Edelweiß Butter

Grünzeug frisch & eingelegt
mit Gerupften nach Maria Anna Rösch

Aufschnittplatte
Rhöner Rauchpeitschen
Schwarzgeräucherter Landschinken
Rindstatar Schmandcreme Bärlauch
Randensorbet Meerrettichschaum Pumpernickel
Windbeutel Alpsbrinz Dörrbirne
Hühnerei Schwarzwurzel Nussbutterschaum Schnittlauch
Kopfsalatherzen & Holunderblütenvinaigrette
Essenz vom Blaukraut

Das Angebot der Brotzeit variiert je nach Jahreszeit und Angebot.

A la carte

Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter	7
Brezn & Gerupfter	15
Vorspeise	
Kopfsalatherzen Dill Holunderblütenvinaigrette	20
Makrele Frischkäse Erbsen Johannesholzöl	26
Essenz vom Ochsenchwanz	26
Zwischengang	
Gebratene Morchel	
Hollandaise vom O6er Muskatsilvaner & Schnittlauch	22
Gefüllter Knödel Spinat Belperknolle Nussbutter	28
Wildschwein vom Lindauer Revier Bandnudeln Belperknolle	38
Knuspriges Spanferkel Dörrbirne Kartoffelkrokette Edelstoffjus	38
Hauptgang	
Gegrillter Weisser Spargel Rhöner Haselnuss Löwenzahn	40
Trüffelagnolotti mit Sauce vom 3-jährigen Alpsbrinz	42
EinTopf voll Glück	
Zander Hechtnocken Brandade Blattspinat	48
Kalbshohrücken Pommes Anna Morchelrahmsauce	65
Dessert & Käse	
Sauerampferreis Vanillechantilly Rhabarber	22
Birkenmilcheis Käsekuchencreme Kakaostreusel Quitte	20
Sorbet von Felchlin Schokolade	7
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 Mangalitzta 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