



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 mit & ohne Fleisch

4 Gänge	135
5 Gänge	155
6 Gänge	175

Zusätzlich

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

Getränkebegleitung mit & ohne Alkohol

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
Wildterriner Dörrfrucht Trüffelvinaigrette Trevisano
Gebakener Kalbskopf Apfelvinaigrette Stangensellerie

Randensorbet Meerrettichschaum Pumpnickel
Zwiebelblootz Apfelbalsam Gaisenkäsecreme Thymian
Salat von Eiern Grüne Kräuter Frischkäse Birnenmelasse
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	
Salat von Eiern Grüne Kräuter Frischkäse Birnenmelasse	20
Gebackener Kalbskopf Apfelvinaigrette Stangensellerie	28
Gebeizter Saibling & Kaviar Meerrettichsauce Dill	30
Zwischengang	
Essenz vom Ochsenchwanz	26
Strudel vom 3-jährigen Alpsbrinz Wirsing Apfelerjus Nüsslisalat	28
Gefüllter Entenschlegel Semmelknödel Schwarzwurzel	38
Knuspriges Spanferkel Dörrbirne Kartoffelkrokette Edelstoffjus	38
Hauptgang	
Kartoffelrösti Lauchherzen Trompetenpilze Buchholzkohleemulsion	40
Trüffelagnolotti mit Sauce vom 3-jährigen Alpsbrinz	42
Zander vom Lago Maggiore Gulaschsud Krautfleckerl	48
Kalbskotelette Wiener Art Zitronensauerkraut Bamberger Hörnla	68
Dessert & Käse	
Quitte Sauerrahmeis Caramelköpfl	22
Ofenfrische Buchtel mit Vanilleeis	20
Bratapfelsorbet mit Mandelkrokant	9
Sorbet von Felchlin Schokolade	7
Mandarineneis	7
Heumilcheis	7
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer	22
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 Treutlinger Kanton Schwyz

Österreichisches Wild, Selection Alfred von Escher