



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

Auf Wunsch ist das Menü erweiterbar mit:

Zürcher Sommertrüffel	+10
Schweizer Rohmilchkäse	+15
Panforte Schwarze Baumnuss Orangenmarmelade	

Es gilt zu beachten, dass wir Menüs immer nur einem ganzen Tisch servieren.

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 Rauschpeitschen
Schwarzgeräucherter Landschinken
Getrüffelte Fasanterrine Zwetschge Haselnuss

Aargauer Rüepli Melasse Sonnenblumenkerne
Rindstatar Gartengurke Dill
Türkische Blutpflaume Stracciatella Rande
Grüne Zebratomaten-Essenz mit Jalapeño

Das Angebot der Brotzeit variiert je nach Jahreszeit und Angebot von Fleischteilen.

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

A la carte

Weizenbrötchen mit Edelweiß Butter	7
Brezn & Gerupfter	15

Vorspeise

Rote Rande Stracciatella Blutpflaumensoße Leinsamenknusper	24
Getrüffelte Fasanterrine Fellenberger Zwetschge Haselnuss	28
Champignonschaumsuppe	20
Wilde Neuenburger Seeforelle Kohlrabi Feigenblattöl Aprikose	38
Gebackener Blumenkohl Petersilie Gebeiztes Eigelb	24
Kürbisauflauf Bittersalate Vadouvan Bündner Sanddorn	28
Gegrillte Peperoni Frischkäse Minze Gartenbohne	28
„Dem Wolpertinger sein Ei“	
Bratwurstbrät Rahmsauerkraut Hochstammapfel	38
„EinTopf voll Glück“	
Milchgitzi Brokkoletti Mandelnussbutter	38

Hauptgang

Sellerie Cordon Bleu Kartoffelpüree Preiselbeerjus	40
Knuspriges Spanferkel Lömmenschwiler Dörrbirne Kartoffelgratin	55
Geschmorte Kalbsbacke Kartoffelpüree Schwammerlsoße	64

Dessert

Schwamendinger Kokosnusseis	7
Sorbet von Felchlin Schokolade	7
Sauerampfereis	7
„Kalte Henne“ Hausgemachter Eierlikör & Vanilleeis	16
Waldheidelbeere Heumilch Rhöner Haselnusskrokant	22
Warmer Zwetschgenknödel Brösel Eis	20
Schweizer Rohmilchkäse	22
Panforte Schwarze Baumnuss 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