



## **Mittäglicher Genuss, ob kurz oder lang**

Du hast wenig Zeit und wünschst 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!

## Vorweg

Saibling Meerrettich Dill

## Vorspeise

|   |    |
|---|----|
| Weizenbrötchen & Edelweissbutter                          | 7  |
| Nüsslisalat Ei Speck                                      | 18 |
| Kalbsschwanzessenz  | 18 |
| Gebackener Kalbskopf Remouladensauce Apfelrelish Estragon | 20 |
| Kürbislasagne mit Bündner Sanddorn und Vadouvanschaum     | 20 |

## Hauptgang

|   |      |
|---|------|
| Zander Beurreblanc Spinat Haselnuss Graupen                 | 40   |
| Challans Ente Semmelknödel Rotkraut Maroni                  | 38   |
| Wiener Schnitzel Kartoffel-Vogerlsalat Preiselbeermarmelade | 44   |
| Trüffelravioli mit 3-jährigem Alpsbrinz Nussbutter          | 35   |
| Auf Wunsch mit weissem Trüffel am Tisch gehobelt            | 12/g |

## Dessert

|   |    |
|---|----|
| Milcheis Merengue Doppelrahm Preiselbeere   | 15 |
| Bratapfelsorbet                             | 7  |
| Schweizer Rohmilchkäse                      |    |
| Panforte Schwarze Baumnuss Orangenmarmelade | 15 |

## Zum Kaffee

Elisenlebkuchen

## Weinempfehlung

|   |    |
|---|----|
| Grüner Veltliner Hirschenreyn 2021<br>Zillinger — Weinviertel                           | 15 |
| Al Passo 2020 aus der Magnum<br>Merlot, Cabernet Sauv., Sangiovese<br>Tolaini — Toskana | 14 |

# 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 Treutlinger Kanton Schwyz

Österreichisches Wild, Selection Alfred von Escher