

lunch & dinner

«**verve by sven** – saisonal, authentisch und naturverbunden.  
eine ode an die lebensfreude und den genuss.»

**am mittag und am abend**

## unser täglich brot

«Husbrod» von der Bäckerei Eigenbrötler · Saisonale Butter

### zum vergnügen

---

Sbrinz-Kartoffel-Krapfen · Tomaten vom «Lindenhof»  
Eingelegte Zwiebeln · Geräucherter Sauerrahm 18

---

Noix Gras · Sauerteig-Brioche · Rheintaler Rhabarber  
Schalotte · Himbeere 23

---

Knusprige Ribelmais-Pouletnuggets · Tannen-Mayonnaise 18

---

Waffel & Kaviar · Nussbutter · Eigelb  
10g Oona Caviar No. 103 traditionell 45

---

### vorfrende

---

Schaumsuppe vom «Lindenhof»-Spargel · Wildkräuter  
Sonnenblumenkerne · Gebeiztes Eigelb 23

---

Blumenkohl mal anders · Tanne · Wiesenkräuter 24

---

Salanova aus dem Rheintal · Sbrinz-Dressing  
Knackiges Gemüse · Leindottersamen 23

---

Schweizer Black Angus-Tatar von der Metzgerei Holzen · «Lindenhof» Spargel  
Hausgemachter Senf · Sauerampfer 26

---

Lachsforelle aus dem Bremgarten · Rettich · Freilandgurke · Buttermilch  
Holunderessig 26

---

### hochgefühl

---

Zahmer Tanzpilz · Blumenkohl · Baumnuss-Birnen-Mole  
Eierschwämmli · Erbsen 43

---

Ziegenquark-Nocken vom Toni Odermatt · Bärlauch · «Lindenhof» Spargel  
Pfeffer-Ruegeli · Brunnenkresse 43

---

Zander vom Lago Maggiore · Fermentierte Kohlrabi-Beurre blanc  
Bergkartoffeln aus dem Albulatal · Rheintaler Kohlrabi · Oona Kaviar 56

---

Bremgartner Forelle · Schabzigerklee · Rollgerste · Löwenzahn · Bärlauch  
Wacholder Emulsion 56

---

Bio-Pouletbrust aus Malans · Brunnenkresse · Junger Lauch  
«Lindenhof» Spargel · Alpen-Dashi 58

---

Schweizer Black Angus Huftfilet von der Metzgerei Holzen  
Geschmorter Ochsenchwanz · Süsskartoffel vom Lindenhof  
Junger Pak Choi · Vadouvan 60

---

## signature menu in 4 Gängen snacks

Lindenhofspargel süss-sauer · Schnittlauch · Sauerteigbrot  
Buchweizentartelette · Noix Gras · Rhabarber · Himbeere  
Begkartoffel aus dem Albulatal · Krapfen · Sauerampfer · Gebeiztes Eigelb

### Rheintaler Kohlrabi

Bärlauch · Ziegenquark von Toni Odermatt · Zitronenverbene

2024 Bad Ragazer Sauvignon Blanc Büel  
Weingut Bovel | Fläsch | Schweiz

alkoholfrei

Imperial Grey | Chazànte | Deutschland

### Bodensee-Waller

Mandarinen-Kosho · Schwarzwurzel · Nussbutter-Beurre blanc

2023 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre  
Domaine Servin | Burgund | Frankreich

alkoholfrei

Kombucha Alpenkräuter | Nycha | Schweiz

### Wollschwein von der Metzgerei «Holzen»

Kotelett und geschmortes Bäggli · Spitzkabis  
Morcheln · Fermentierter Knoblauch

2022 Pinot Noir Sélection Barrique  
Annatina Pelizzatti | Jenins | Schweiz

alkoholfrei

Cabernet Sauvignon | Obsthof Retter | Österreich

### Karamellisierter Apfel vom Kuppelwieser

Ragazer Pastinake · Apfelwein  
Bio-Milch vom Bauern Dani aus Wangs

2021 Sämling Beerenauslese  
Weingut Tschida | Burgenland | Österreich

alkoholfrei

Carillon | Assamtee | Rosen | Mandel | Zitrone

4-Gang Menu 139

Weinbegleitung 70

alkoholfreie Begleitung 40

bestellbar zum Lunch bis 13:00 Uhr  
Dinner bis 21:00 Uhr

## ausklang süss

---

Maracaibo Schokolade 65% · Crème de Gruyère · Rheintaler Holunder 17

---

Quark-Krapfen · Alpenjoghurt von der Käserei Stoffel · Cassis-Holz 17

---

Heu-Glace · Junge Rüeblì · Sanddorn · Karamellierte Schokolade 14

---

## kinder

---

Rinds-Kraftbrühe · Flädli 15

---

Taglierini · Tomatensauce · Sbrinz 21

---

Wienerli · Jungkartoffeln 21

---

Gebratene Pouletbrust · Rösti sticks 27

---

---

Hausgemachtes Glace 9

---

Vanille · Schokolade · Himbeersorbet

---

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über  
allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Wenn nichts anderes deklariert ist,  
stammen die Fleisch- und Fischprodukte  
sowie die Backwaren aus der Schweiz.