

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

2025 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

Rheintaler Erdbeere

Butter-Sablé · Weisse Erdbeere
Zitronenmelisse

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

Karamellierter Apfel vom Kuppelwieser · Ragazer Pastinake
Apfelwein · Bio-Milch vom Bauern Dani aus Wangs 17

Heu-Glace · Junge Rüebli · 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.**