

Gartenfrisch leicht · ausgewogen saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Limmathof Limonade



3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof-Spezialität

Der „EIN-TOPF“

Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran 27

Der „Monats-Topf“

Ebly | Federkohl | Perlzwiebeln | Rahm | Portulak 26

Der „Traditions-Topf“ * **

Waadtländer Saucisson
Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29

Weinempfehlung

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014

DO Cava, Penedès | Nadal | Spanien 10 / 62
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Flaschgärung
reif, elegant, gehaltvoll, ausgewogen



Pinot Gris 2016

Waadt | Les Frères Dutruy | Schweiz 8.5 / 58
Pinot Gris – Stahltank
elegant, harmonisch, im Gaumen breit und füllend

Angel Tinto 2016

Vi de la Terra Mallorca | Angel Bodega | Spanien 8.0 / 56
Cabernet Sauvignon, Merlot – 8 Mt. Barrique
weicher Abgang, süsse Tanine, Aromen von roten
Früchten

Vorspeise

Kartoffel-Sauerkrautsuppe * | Salat mit Rettich

Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Kürbis

Blätterteig | Cranberry | Creme Fraiche | Kresse 19

2 Spaghetti

Käse Sauce | Chili Öl | Baumnuss 23



3 Meeresfrüchte *

Risotto | Safran | Sellerie | Peperoni 25

4 Schweins Steak *

Baked Potatoe | gebackene Rübe | Kräuter Quark 26

Dessert

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen 10

Limmathof-Schoggiküchlein

Sauerrahm Glace 11

Glace oder Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot 4

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Die Meeresfrüchte stammen aus dem indischen Ozean und Chile.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

*Glutenfrei **Lactosefrei