

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“

Hokkaido Kürbis | Süsskartoffel | Steinpilz | Rosine 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

8.0 / 56

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

Vorspeise

Selleriesuppe * | Salat mit Karotte

Als Kombination oder einzeln erhältlich

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

Hauptgang

1 Linsen-Dal * **

Basmati Reis | Kokosnuss | Blumenkohl | Joghurt 19

2 Spaghetti **

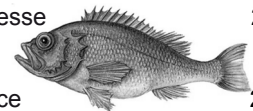
Kürbis | Rucola | Peperoni | Grana Padano 21

3 Gebratenes Rotbarschfilet

Bohne | Paprika | Brunnenkresse 28

4 Schweinspicatta

Lauch-Risotto | Tomatensauce 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.
Der Rotbarsch stammt aus dem Nord-Ost Atlantik.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei