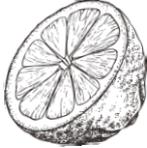


# Gartenfrisch leicht · ausgewogen saisonal

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“**  
Pouletschenkel | Tanduri | Sauerrahm | Pak Choi 26

**Der „Traditions-Topf“**  
Waadtländer Saucisson  
Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29

---

## Weinempfehlung

---

**Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014**  10 / 62  
DO Cava, Penedès | Nadal | Spanien  
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Flaschgärung  
reif, elegant, gehaltvoll, ausgewogen

**Pinot Gris 2016** 8.5 / 58  
Waadt | Les Frères Dutruy | Schweiz  
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

---

**Karotten-Ingwer Suppe \* | Salat mit Granatapfel**

Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

---

## Hauptgang

---

**1 Zitronenrisotto \***  
Wirz | Brunnenkresse | Baumnuss 19

**2 Orecchiette \*\***  
Rucola | Aubergine | Grana Padano 21

**3 Gebratenes Zanderfilet**  28  
Venere Reis | Pastinake | Limette

**4 Gebratene Maispouladenbrust**  
Linse | Wurzelgemüse | Jus 27

---

## 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.  
Zander stammt aus Polen.

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

\*Glutenfrei \*\*Lactosefrei