

Ausgewogen Leicht - Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

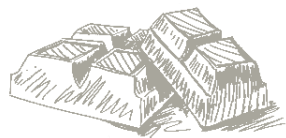


Hauptgang

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Risotto *
Chèvre Erbse Minze | 19 |
| 2 Ciabatta
Dörrtomate Mozzarella Knoblauch Kräutersalat | 21 |
| 3 Ravioli
Pecorino Feige Mandel Estragon | 25 |
| 4 Pochiertes Kabeljaufilet *
Federkohl Sellerie Senf | 27 |
| 5 Gefüllter Schweinsbraten
Ribelmaispolenta Dörrfrucht Zucchetti | 26 |

Dessert

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Café Gourmand
Kaffee oder Espresso Dessertvariationen | 8 |
| Limmathof Schoggiküchlein
Crème fraîche | 10 |



Vorspeise

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------|
| Frischer Saft
Orange Cassis | 1dl 3.5 / 2dl 6.0 |
|-----------------------------------------|-------------------|



Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Gemüsecrèmesuppe | Salat mit Orangenfilets

Als Kombination oder einzeln

- | | |
|------------------------------------------|---|
| Suppe oder Salat
als Hauptgang | 8 |
|------------------------------------------|---|

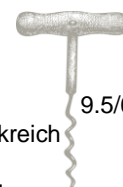
Limmathof-Spezialität

- | | |
|----------------------------------------------------------|----|
| Ganze Artischocke *
Gemüsestampf Dijon Sauce | 24 |
|----------------------------------------------------------|----|



Weinempfehlung

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Cava Privat Brut Nature Reserva 2014
DO Cava Alta Alella Spanien
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca
15 Mt. Flaschengärung | 9.0/58 |
| Saint Aubin 1er Cru 2014
Saint Aubin AOC Christophe Guillo Frankreich
Chardonnay – 12 Mt. Barrique
kräftig, nobler und langanhaltender Abgang | 9.5/69 |
| Tre Corti Sélection Arbeitskette 2015/2016
Ticino DOC Fratelli Corti Schweiz
Merlot – 12 Mt. Barrique
feiner Duft mit Noten und Beeren und Eichenholz | 8.0/54 |



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Fisch aus MSC/ASC zertifiziertem Fang/Zucht.
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren.

* Glutenfrei / ** Lactosefrei