

Ausgewogen Leicht - Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.



Hauptgang

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Quiche
Blumenkohl Sbrinz Rucola | 19 |
| 2 Halloumi * **
Kidneybohne Peperoni Haselnuss | 23 |
| 3 Spaghetti **
Tomate Basilikum Chili | 22 |
| 4 Thai Fisch Curry * **
Jasmin Reis Sesam Koriander | 26 |
| 5 Gebratenes Schweinssteak * **
Linse Schalotte Rotwein Birne | 27 |

Dessert

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



Vorspeise


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

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Karotte-Sesam-Suppe* | Salat mit Blutorange
(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 |
| Roter Muskateller 2016
Weinviertel Weingut Weinwurm Österreich
Roter Muskateller – Stahltank
mineralisch, feinwürzig, wunderbares Süsse-Säure-Spiel | | 8.0/54 |
| Rioja Crianza 2014
Rioja D.O.Ca Gómez Cruzado Spanien
Tempranillo, Garnacha Tinto – 12 Mt. amerik. Barrique
feine Frucht, dezente Eichenholzaromen | | 8.5/56 |

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