

Ausgewogen Leicht - Saisonal



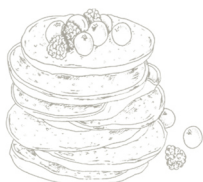
Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Hauptgang

- | | |
|--|----|
| 1 Rote Bohnen Eintopf *
Tofu Tomate Mais Sauerrahm Koriander | 19 |
| 2 Geschmorter Trevisano *
Bratkartoffel Pesto Baumnuss | 21 |
| 3 Ravioli
Peperonata Federkohl Cranberry | 25 |
| 4 Sautiertes Skraifilet * **
Kichererbse Lauch Kokosnuss | 28 |
| 5 Kalbs-Voressen
Süsskartoffel Wirz Rahm Kräuter | 27 |

Dessert

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



Vorspeise


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

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Blumenkohl-Cognac Suppe | Salat mit Sprossen
(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 |
| Pannobile 2013
Burgenland DAC Weingut Pittnauer Österreich
Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent – 20 Mt. Barrique
zarte Kräuterwürze, komplexe Textur, reife Tannine | | 9.5/69 |

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