

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“		
Moules Bouchot Weisswein Rahm Knoblibrot		28
Der „Traditions-Topf“		
Waadtländer Saucisson Kartoffel Sauerkraut Wacholderbeere		29

Weinempfehlung

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014		
DO Cava, Penedès Nadal Spanien Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Flaschgärung reif, elegant, gehaltvoll, ausgewogen		10 / 62
Pinot Gris 2016		
Waadt Les Frères Dutruy Schweiz Pinot Gris – Stahltank elegant, harmonisch, im Gaumen breit und füllend		8.5 / 58
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		

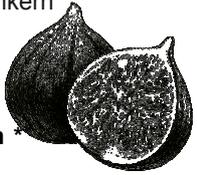
Vorspeise

Kichererbse-Dillsuppe * | Salat mit Nüssen

Als Kombination oder einzeln erhältlich

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Flammkuchen		
Mozzarella Cikorino Rosso Kräuter		19
2 Ravioli		
Pecorino Feige Rucola Pinienkern		25
3 Gebratener Steinbutt		
Kartoffel Broccoli Limette		28
4 Gebratener Rindshohrücken *		
Risotto Rande 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.
Der Steinbutt stammt aus Spanien.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei