Donnerstag, 14. März 2019

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

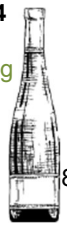
Limmathof-Spezialität

Der „EIN-TOPF“
Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran 27

Der „Monats-Topf“
Poulet | Aubergine | Chinakohl | Favebohne | Minze 27

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

Kohlrabi-Baumnusssuppe * | Salat mit Gurke
Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Spinatknödel
Ricotta | Tomate | Salbeibutter 19

2 Spaghettini
Rande | Haselnuss | Quark | Majoran 23

3 Gebratenes Schollenfilet **
Weisse Bohne | Peperoni | Stangensellerie 26

4 Rindsstroganoff
Reis | Cocobohne | Gurke | Sauerrahm 28

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.
Die Scholle stammt aus dem Nordost Atlantik.
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

*Glutenfrei **Lactosefrei