

G a r t e n f r i s c h

l e i c h t · a u s g e w o g e n

s a i s o n a l

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Frischer Tagessaft

Orange | Beere



1dl 3.50 / 2dl 6.00

Limmathof Limonade

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00

V o r s p e i s e

Kokos-Curry Suppe ** | Salat mit Karotte

Einzel oder als Kombination erhältlich

Suppe oder Salat

als Hauptgang

9

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

W e i n e m p f e h l u n g

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014

DO Cava, Penedès | Nadal | Spanien

10 / 62

Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Flaschgärung

reif, elegant, gehaltvoll, ausgewogen

Roter Muskateller 2016

Weinviertel | Weingut Weinwurm | Österreich

7.5 / 52

Roter Muskateller – Stahltank

mineralisch, feinwürzig, wunderbares Süss-Säure-Spiel

Angel Tinto 2016

8.5 / 56

Vi de la Terra Mallorca | Angel Bodega | Spanien

Cabernet Sauvignon, Merlot – 8 Mt. Barrique

weicher Abgang, süsse Tanine, Aromen von roten Früchten



H a u p t g a n g

1 Schupfnudel

Sauerkraut | Edamame | Kresse | Crème fraîche

19

2 Ravioli

Pecorino | Feige | Estragon | Mandel

25

3 Paniertes Seelachsfilet

Kartoffel-Kürbis Gratin | Limonen Mayonnaise | Kräuter

26

4 Rindfleischvogel

Risotto | Spinat | Jus

28

L i m m a t h o f - S p e z i a l i t ä t

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijon Sauce

25

Der EIN-TOPF

Hackbällchen | Kartoffel

Erbse | Tomate | Safran

27



D e s s e r t

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen

10

Limmathof-Schoggiküchlein

Sauerrahm Glace

11

Glace und Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot

4

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Der Seelachs stammt aus dem Nordost Atlantik.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei