Ausgewogen Leicht-Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.



Hauptgang

1	Buchweizengalette * Hüttenkäse Birne Gartenkresse	19
2	Lauwarmer Gemüsesalat Olivenbrot Joghurt Kräuter-Honig Vinaigrette	24
3	Orecchiette Cima di Rapa Chili Parmesan	23
4	Gebratenes Lachsforellenfilet * Blaue Kartoffel Mönchsbart Sepia	27
5	Chili con Carne * Reis Bohne Mais	26

Dessert

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

Vorspeise

Frischer Saft Orange | Zwetschge



1dl 3.5 / 2dl 6.0

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Gelberbsensuppe * | Salat mit Apfel

Als Kombination oder einzeln

Suppe oder Salat als Hauptgang

8

Limmath of - Spezialität

Ganze Artischocke *
Gemüsestampf | Dijon Sauce



24

9.0/58

9.5/69

Weinempfehlung

Cava Privat Brut Nature Reserva 2014

DO Cava | Alta Alella | Spanien Macabeo, Parellada, Pansa Blanca 15 Mt. Flaschengärung

Saint Aubin 1er Cru 2014

Saint Aubin AOC | Christophe Guillo | Frankreich Chardonnay – 12 Mt. Barrique kräftig, nobler und langanhaltender Abgang

La Dama 2013

Domaine Lupier | Navarra DO | Spanien Granacha – 14 Mt. Barrique fruchtbetont, feine Würze 9.5/69

Alle Preise in CHF inkl. 8% 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.