

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.

Limmathof Limonade

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00



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

Der „EIN-TOPF“

Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran 27

Der „Monats-Topf“

Ebly | Federkohl | Perlzwiebeln | Rahm | Portulak 26

Der „Traditions-Topf“ * **

Waadtländer Saucisson
Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29

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

Pinot Gris 2016

Waadt | Les Frères Dutruy | Schweiz 8.5 / 58
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

V o r s p e i s e

Karotten-Orangensuppe * | Salat mit Nüssen

Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

H a u p t g a n g

1 Chèvre chaud *

Bramata | Rande | Kresse 19

2 Penne

Mozzarella | Pesto Rosso | Knoblauch | Pinienkern 23

3 Gebratenes Hechtfilet *

Reis | Dill | Rahm | Rüben 27

4 Schweinshuftsteak *

Kartoffel | Zwiebel | Tartarsauce 26



D e s s e r t

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 Hecht stammt aus Schweden.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei