

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“

Rheintaler Ribelmaispolenta | Bärlauch | Aal | Stundenei | Aubergine 26

Der „Traditions-Topf“ * **

Waadtländer Saucisson
Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29

Weinempfehlung

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014

DO Cava, Penedès | Nadal | Spanien 10 / 62

Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Flaschgärung
reif, elegant, gehaltvoll, ausgewogen

Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten 2016

DOC Wachau | Jamek | Österreich 8.5 / 58

Grüner Veltliner – Stahltank

finessenreiche Säurestruktur, fruchtig, pfeffrig

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

Zwiebel-Kartoffelsuppe * | Salat mit Radisli

Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Maisschnitte

Zucchini | Tomate | Geissenkäse | Thymian 19

2 Ravioli

Pecorino | Feige | Fenchel | Haselnuss 25



3 Gebratenes Lachskotlette * **

Venerereis | Spargel aus Flaach | Grana Padano 29

4 Lammragout

Couscous | Erbse | Zitrone | Joghurt | Minze 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 Lachs stammt aus schottischer Zucht.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei