

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“

Lamm Tajine | Dörrfrucht | Ingwer | Kichererbse | Ras El Hanout 28

Der „Traditions-Topf“ * * *

Waadtländer Saucisson
Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29

Weinempfehlung

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014

DO Cava, Penedès | Nadal | Spanien
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Flaschgärung
reif, elegant, gehaltvoll, ausgewogen 10 / 62



Castelo de Medina 2016

DO Rueda | Bodegas Castelo de Medina | Spanien
Verdejo – 3 Mt. Barrique
intensiv, frisch, kräftig, Aromen von Apfel und Heu 8 / 56

Tre Corti Sélection Arbeitskette 2016

Ticino DOC | Fratelli Corti | Schweiz
Merlot – 12 Mt. Barrique
feiner Duft mit Noten und Beeren und Eichenholz 8 / 54

Vorspeise

Bärlauchsuppe * | Salat mit Karotte

Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Maisschnitte

Burata | Ratatouille | Oregano 19

2 Ravioli

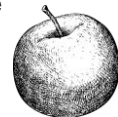
Pesto | Pinien-Kern | Fenchel | Grana Padano 25

3 Gebratenes Lachsfilet **

Quinoa | Spargel | Kräutervinaigrette 28

4 Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus 29



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 Schottland.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei