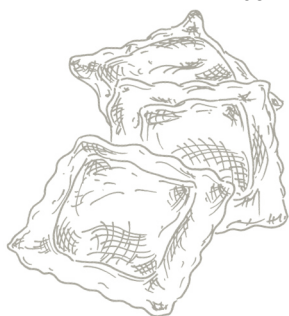


Ausgewogen

Leicht - Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

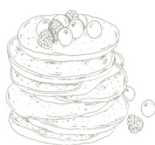


Hauptgang

1 Buchweizengalette * Hüttenkäse Birne Gartenkresse	19
2 Quiche Aubergine Schafskäse Pinienkern	23
3 Ravioli Kürbis Mandelbutter Estragon	25
4 Thai Fisch Curry * ** 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 | Ananas



1dl 3.5 / 2dl 6.0

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Rüebli-Ingwer-Suppe * | Salat mit Granatapfel

Als Kombination oder einzeln

Suppe oder Salat
als Hauptgang

8

Limmathof-Spezialität

Ganze Artischocke *
Gemüsestampf | Dijon Sauce



24

Weinempfehlung

Cava Privat Brut Nature Reserva 2014 9.0/58
DO Cava | Alta Alella | Spanien
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca
15 Mt. Flaschengärung

Saint Aubin 1er Cru 2014 9.5/69
Saint Aubin AOC | Christophe Guillo | Frankreich
Chardonnay – 12 Mt. Barrique
kräftig, nobler und langanhaltender Abgang

Salice Salentino Riserva DOC 2013 8.0/56
Riserva DOC | Càntele | Italien
Malvasia Nera, Negro Amaro – 6 Mt. Barrique
vielschichtiges Aroma, samtige Tannine



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.

* Glutenfrei / ** Lactosefrei