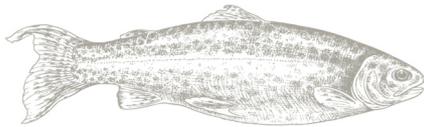


Ausgewogen Leicht - Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.



Hauptgang

- | | |
|--|----|
| 1 Rote Bohnen Eintopf *
Tofu Tomate Mais Sauerrahm Koriander | 19 |
| 2 Quiche
Vacherin Gurke Pfälzer Salat | 21 |
| 3 Ravioli
Spinat Crème fraîche Arrabiatta Rucola | 25 |
| 4 Gebratenes Forellenfilet *
Limetten-Risotto Mönchsbart | 28 |
| 5 Schweins-Krustenbraten
Polenta Rüeblen Schwarzbiersauce | 27 |

Dessert

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



Vorspeise

Frischer Saft
Orange | Apfel



1dl 3.5 / 2dl 6.0

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Lauch-Suppe | Salat mit Kernen
(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



Roter Muskateller 2016 8.0/54
Weinviertel | Weingut Weinwurm | Österreich
Roter Muskateller – Stahltank
mineralisch, feinwürzig, wunderbares Süsse-Säure-Spiel

Pannobile 2013 9.5/69
Burgenland DAC | Weingut Pittnauer | Österreich
Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent – 20 Mt. Barrique
zarte Kräuterwürze, komplexe Textur, reife Tannine

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% 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