

# Ausgewogen Leicht - Saisonal



Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

## Hauptgang

- |   |    |
|---|----|
| <b>1 Afrikanisches Bananen-Ragout</b><br>Basmati Reis   Kokosnuss   Koriander | 19 |
| <b>2 Quiche</b><br>Apfel   Lauch   Cheddar   Baumnuss                         | 21 |
| <b>3 Spaghetti</b><br>Olive   Pinienkern   Knoblauch   Grana Padano           | 23 |
| <b>4 Gebratenes Saiblingsfilet</b><br>Pommes Rissolées   Fave Bohne   Chili   | 27 |
| <b>5 Roastbeef</b><br>Bratkartoffel   Kräutersalat   Tartar Sauce             | 28 |

## Dessert

- |   |    |
|---|----|
| <b>Café Gourmand</b><br>Kaffee oder Espresso   Dessertvariationen | 10 |
| <b>Limmathof Schoggiküchlein</b><br>Crème fraîche                 | 10 |



## Vorspeise

**Frischer Saft**  
Orange | Banane



1dl 3.5 / 2dl 6.0

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

**Rüebli-Orangen-Suppe | Salat mit Nüssen**  
(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



**Castelo de Medina 2016** 8.0/54  
DO Rueda | Bodegas Castelo de Medina | Spanien  
Verdejo – 3 Mt. Barrique  
intensiv, frisch, kräftig, Aromen von Apfel und Heu

**Tre Corti Sélection Arbeitskette 2016** 8.0/54  
Ticino DOC | Fratelli Corti | Schweiz  
Merlot – 12 Mt. Barrique  
feiner Duft mit Noten und Beeren und Eichenholz

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