

# Gartenfrisch leicht · ausgewogen saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

## Frischer Tagessaft

Orange | Birne

1dl 3.50 / 2dl 6.00

## Limmathof Limonade

3dl 4.80 / 5dl 7.00

## Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00



## Vorspeise

### Kartoffel-Kräuter-Suppe | Salat mit Nüssen

Einzelnen oder als Kombination erhältlich

### Suppe | Salat

als Hauptgang

8

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

## Weinempfehlung

### Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014

DO Cava, Penedès | Nadal | Spanien

10 / 62

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

### Roter Muskateller 2016

Weinviertel | Weingut Weinwurm | Österreich

7.5 / 52

Roter Muskateller - Stahltank

mineralisch, feinwürzig, wunderbares Süsse-Säure-Spiel

### Tre Corti Sélection Arbeitskette 2016

Ticino DOC | Fratelli Corti | Schweiz

8 / 54

Merlot – 12 Mt. Barrique

feiner Duft mit Noten von Beeren



## Hauptgang

### 1 Crêpes

Champignon | Rahm | Lauch | Kresse

20

### 2 Spaghetti \*\*

Olive | Mandel | Peterli | Grana Padano

23

### 3 Thai Fisch Curry \* \*\*

Jasmin Reis | Gemüse | Kokos | Koriander

27

### 4 Kalbs Leber

Rösti | Apfel | Jus

29

## Limmathof-Spezialität

### Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijon Sauce

24

### Der EIN-TOPF

Hackbällchen | Kartoffel

Erbse | Tomate | Safran

27



## Dessert

### Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen

10

### Limmathof-Schoggiküchlein

Sauerrahm Glace

11

### Glace und Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot

4

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz. Lachs aus Norwegen, Zander aus Estland.  
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

\*Glutenfrei \*\*Lactosefrei