

Ausgewogen Leicht - Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

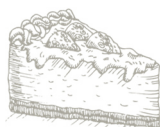


Hauptgang

- | | |
|--|----|
| 1 Kichererbsensalat *
Traube Avocado Feta Rote Zwiebel | 19 |
| 2 Blumenkohl-Espuma *
Onsen-Ei Edamame Gruyère | 21 |
| 3 Ravioli
Pecorino Feige Haselnuss Portulak | 25 |
| 4 Gebratenes Forellenfilet *
Sellerie-Kräuter-Püree Stachis Physalis | 27 |
| 5 Rehgeschnetzeltes
Spätzli Gemüse Rahmsauce Champignon | 29 |

Dessert

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



Vorspeise

- | | | |
|--|---|-------------------|
| Frischer Saft
Orange Rande |  | 1dl 3.5 / 2dl 6.0 |
|--|---|-------------------|

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Gelberbse-Peperoni-Suppe | Salat mit Croûton

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
DO Cava Alta Alella ES
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca
15 Mt. Flaschengärung |  | 9.0/58 |
| Gemischter Satz 2016
Weingut Zahel Österreich
Chardonnay, Grüner Veltliner, Riesling | Stahltank | 7.5/52 |
| Vieilles Vignes 2014
Vin de Pays d'Oc Domaine de la Jasse Frankreich
Cabernet Sauvignon, Merlot – Barrique | | 8.5/56 |

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Fisch aus MSC/ASC zertifiziertem Fang/Zucht. Lachs aus Schottland
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren.

* Glutenfrei / ** Lactosefrei