

Gartenfrisch leicht · ausgewogen saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Limmathof Limonade  3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof Eistee 3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof- Spezialität

Der „EIN-TOPF“
Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran 27

Der „Monats-Topf“ * **
Rindsvoressen | Miso | Karotte | Rettich | Edamame 27

Der „Traditions-Topf“ * **
Waadtländer Saucisson
Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29

Weinempfehlung

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014  10 / 62
DO Cava, Penedès | Nadal | Spanien
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - Flaschgärung
reif, elegant, gehaltvoll, ausgewogen

Pinot Gris 2016
Waadt | Les Frères Dutruy | Schweiz 8.5 / 58
Pinot Gris – Stahltank
elegant, harmonisch, im Gaumen breit und füllend

Paco Garcia Crianza 2015 8.5 / 58
DOCa Rioja | Paco Garcia | Spanien
Tempranillo, Garnacha – 12 Mt. Barrique
samtig. Ausgewogen, würzige Noten

Tre Corti Sélection Arbeitskette 2016 8.0 / 54
Ticino DOC | Fratelli Corti | Schweiz 12.00
Merlot – 12 Mt. Barrique
feiner Duft mit Noten und Beeren und Eichenholz

Vorspeise

Maronicème-Suppe * | Salat mit Kernen

Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Quiche  19
Kabis | Testun Barolo | Apfel

2 Ravioli 25
Pecorino | Feige | Estragon | Mandel

3 Stockfisch * 25
Kabeljau | Kartoffel | Datterini | Friséesalat

4 Cordon Bleu 29
Emmentaler gereift | Schinken | Wedges | Dip

Dessert

Café Gourmand 10
Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen

Limmathof-Schoggiküchlein 11
Sauerrahm Glace

Glace oder Sorbet (Kugel) 4
nach Tagesangebot

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Der Kabeljau stammt aus dem Nordost Atlantik.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

*Glutenfrei **Lactosefrei