

Gartenfrisch

leicht · ausgewogen

saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Frischer Tagessaft

Orange | Sauerkirsche

1dl 3.50 / 2dl 6.00

Limmathof Limonade

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00



Vorspeise

Mais-Peperoncinkaltschale* | Salat mit Pomelo

Einzeln 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 Süss-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 Sellerie

Panko | Spinat | Tomate | Zitrone

20

2 Cavatelli

Zucchini | Tomate | Olive | Rucola | Sbrinz

22

3 Gebratener Rotbarsch

Gersotto | Romanesco | Kerbel | Nussbutter

28

4 Lammtajine

Couscous | Kichererbse | Joghurt | Minze

27

Limmathof-Spezialität

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijon Sauce

25

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.

Der Rotbarsch stammt aus dem Nordatlantik.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei