Gartenfrisch leicht·ausgewogen saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Frischer Tagessaft Orange | Kirsche

Limmathof Limonade



1dl 3.50 / 2dl 6.00

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Vorspeise

Melone-Portwein Kaltschale * | Salat mit Karotte

Einzeln oder als Kombination erhältlich

Suppe oder Salat

als Hauptgang

9

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

Weinempfehlung

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014

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

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 Merlot – 12 Mt. Barrique feiner Duft mit Noten von Beeren



Hauptgang

1 Pakoras

Brokkoli | Gurkensalat | Joghurt | Kresse | Petersilie 19

2 Capeletti

Pecorino | Birne | Koriander Butter 25

3 Gebratenes Lachsfilet

Weizen Nudel | Gemüse | Jakobsmuschel | Soja 29

4 Rinds Flank Steak

Süsskartoffel | Chimichurri | Rucola

Limmathof-Spezialität

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijon Sauce

25

27

10

27

Der EIN-TOPF

Hackbällchen | Kartoffel Erbse | Tomate | Safran



Dessert

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen

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 Lachs stammt aus Schottland.

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