

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“

Rheintaler Ribelmaispolenta | Bärlauch | Aal |
Stundenei | Aubergine 26

Der „Traditions-Topf“ ***

Waadtländer Saucisson
Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29

Weinempfehlung

Cava Nadal Brut Nature Reserva 2014

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

Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten 2016

DOC Wachau | Jamek | Österreich 8.5 / 58
Grüner Veltliner – Stahltank
finessenreiche Säurestruktur, fruchtig, pfeffrig

Angel Tinto 2016

Vi de la Terra Mallorca | Angel Bodega | Spanien 8.0 / 56
Cabernet Sauvignon, Merlot – 8 Mt. Barrique
weicher Abgang, süsse Tanine, Aromen von roten
Früchten



Vorspeise

Kokos-Erdnusssuppe * | Salat mit Kabis

Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Quinoa

Fenchel | Schafskäse | Basilikum | Chilibrösel 19

2 Penne

Olive pesto | Peperoncini | Haselnuss 20

3 Gebratener Lachs & gebeizter Zander ***

Kichererbse | Spargel | Limettenmayonnaise 27

4 Pouletschenkel

Reis | Favebohne | Aubergine | Pak Choi | Rahm 26



Dessert

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen 10

Limmathof-Schoggiküchlein

Sauerrahm Glace 11

Glacé oder Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot 4

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Der Zander stammt aus Polen, die Lachsforelle aus Italien.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei