

Gartenfrisch leicht · ausgewogen saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.



Frischer Tagessaft Orange Himbeere	1dl 3.50 / 2dl 6.00
Limmathof Limonade	3dl 4.80 / 5dl 7.00
Limmathof Eistee	3dl 4.80 / 5dl 7.00

Vorspeise

Kartoffel-Lauch Suppe * | Salat mit Kernen
Einzel oder als Kombination erhältlich

Suppe | Salat
als Hauptgang 8

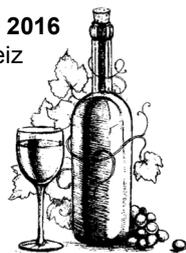
Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

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 Weiwurm | Österreich 7.5 / 52
Roter Muskateller - Stahltank
mineralisch, feinwürzig, wunderbares Süsse-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 Onsen Ei Kichererbse Zwiebel Peperoni Crème Fraîche	20
2 Penne ** Olive Bärlauch Mandel Parmesan	23
3 Gebratenes Maischollenfilet * Bratkartoffel Kefe Karotte Kräuter dip	27
4 Rindsgeschnetzeltes Reis Rande Champignon Gewürzgurke	28

Limmathof-Spezialität

Ganze Artischocke Gemüseschopf Dijon Sauce	24
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. Maischolle aus der Schweiz.
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

*Glutenfrei **Lactosefrei