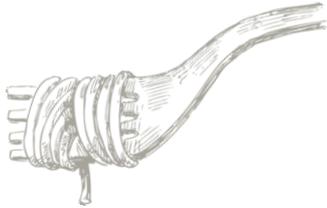


Ausgewogen Leicht - Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.



Hauptgang

- | | |
|--|----|
| 1 Afrikanisches Bananen-Ragout * **
Basmati Reis Kokosnuss Koriander | 19 |
| 2 Mozzarella *
Tomate Peperoni Aubergine Kräutervinaigrette | 22 |
| 3 Spagetti
Tomate Chili Kaper Oregano Parmesan | 23 |
| 4 Zander Knusperli
Salzkartoffel Zucchetti Tatar Sauce | 26 |
| 5 Poulet Frikassee
Pilaw Reis Champignon Estragon | 27 |

Dessert

- | | |
|---|----|
| Café Gourmand
Kaffee oder Espresso Dessertvariationen | 10 |
| Limmathof Schoggiküchlein
Crème fraîche | 10 |



Vorspeise

Frischer Saft
Orange | Cassis



1dl 3.5 / 2dl 6.0

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

**Crostini mit Oliven-Tapenade |
Salat mit Gurke**
(Als Kombination oder einzeln)

Crostini oder Salat
als Hauptgang

8

Limmathof-Spezialität

Ganze Artischocke *
Gemüsestampf | Dijon Sauce



24

Weinempfehlung

Cava Privat Brut Nature Reserva 2014 9.0/58
DO Cava | Alta Alella | Spanien
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca
15 Mt. Flaschengärung



Castelo de Medina 2016 8.0/54
DO Rueda | Bodegas Castelo de Medina | Spanien
Verdejo – 3 Mt. Barrique
intensiv, frisch, kräftig, Aromen von Apfel und Heu

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Fisch aus MSC/ASC zertifiziertem Fang/Zucht.
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren.

* Glutenfrei / ** Lactosefrei