

# Gartenfrisch leicht · ausgewogen saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

## Frischer Tagessaft

Orange | Mango

1dl 3.50 / 2dl 6.00

## Limmathof Limonade

3dl 4.80 / 5dl 7.00

## Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00



## Vorspeise

### Lauchcrèmesuppe \* | Salat mit Oliven

Einzelnen 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 Olivengnocchi \*\*

Tomate | Erbse | Petersilie

21

### 2 Penne

Feige | Baumnuss | Apfel

23

### 3 Gebratenes Catfischfilet \* \*\*

Linse | Broccoli | Mandel

26

### 4 Lammgigot \*\*

Ebly-Salat | Champignon | Thymian

28

## Limmathof-Spezialität

### Ganze Artischocke

Gemüseschtopf | 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

### Glacé 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 Catfisch stammt aus dem Nord-Ostatlantik.

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

\*Glutenfrei \*\*Lactosefrei