

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“

Hokkaido Kürbis | Süsskartoffel | Steinpilz | Rosine 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

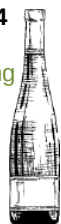
Pinot Gris 2016

Waadt | Les Frères Dutruy | Schweiz 8.5 / 58
Pinot Gris – Stahltank
elegant, harmonisch, im Gaumen breit und füllend

Angel Tinto 2016

8.0 / 56

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



Vorspeise

Gemüsesuppe * | Salat mit Fenchel

Als Kombination oder einzeln erhältlich

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

Hauptgang

1 Schupfnudel *

Rande | Schalotte | Testun al Barolo 19

2 Tagliatelle

Onsen Ei | Trüffel | Spinat | Rahm 24

3 Pochierter Wels & Seelachs *

Risotto | Wirz | Kerbel 27



4 Gebratenes Hirschschnitzel **

Kartoffel | Federkohl | Mandel | Holunder | Jus 29

Dessert

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen 10

Limmathof-Schoggiküchlein

Sauerrahm Glace 11

Glace 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 Wels stammt aus Holland und der Seelachs aus dem Nord Atlantik.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei