

Dienstag, 19. November 2019

# LUNCH

Alle Töpfe & Bowls auch Take away erhältlich.

**VORSPEISEN** inbegriffen zu Ihrem Hauptgang

**SALATSCHÜSSEL** mit Hausdressing

**UND/ODER**

**SUPPE** 2 täglich wechselnde Suppen  
mit Hausbrot und Baguette

**HAUPTGÄNGE**

**VEGI BOWL**

Onsen Ei, Trüffel-Kartoffelstock, Brunnenkresse, Zwiebel 19

**PENNE BOWL**

Sugo, Mascarpone, Basilikum, Pinie 21

**AUS DEM SEE ODER AUS DEM MEER**

Gebratenes Saiblingsfilet, Risotto, Sellerie, Paprika 27

**RINDSGESCHNETZELTES**

Spätzli, Champignon, Rahmsauce 25

**DER KLASSIKER: LIMMATOPF**

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran 28

**WINTER-TOPF**

Saucisson Vaudois, Kartoffel, Sauerkraut, Speck und Pommery Senf 28

**NÜSSLISALAT BOWL**

Ei, hausgebeitzter Lachs, Ginger Dressing 26

**KALBSLEBERLI** in der Gusseisenpfanne serviert

Rösti und Apfel – Ein Klassiker 30

**DESSERT**

**FLYING DESSERT**

Wir fliegen vorbei und Sie wählen von drei verschiedenen Sorten aus 5

**LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE** in der Cocotte serviert

mit Doppelrahm und Kakao Nibs 10

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

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

Der Rotbarsch stammt aus dem Nordost Atlantik.

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