

Gartenfrisch leicht · ausgewogen saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Frischer Tagessaft

Orange | Apfel



1dl 3.50 / 2dl 6.00

Limmathof Limonade

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Limmathof Eistee

3dl 4.80 / 5dl 7.00

Vorspeise

Kokos-Zitronenkaltschale ** | Salat mit Sellerie

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 Weingurm | Österreich

7.5 / 52

Roter Muskateller – Stahltank

mineralisch, feinwürzig, wunderbares Süß-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 Malfatti (Schupfnudel)

Zucchetti | Sesam | Tomatensauce

22

2 Ravioli

Pesto | Pinienkern | Aubergine | Cherry Tomaten

25

3 Duett vom Wels & Rotbarsch *

Quinoa | Krautstiel | Peperoncini-Vinaigrette

28

4 Schweinsragout (sweet & sour) *

Basmati Reis | Peperoni | Koriander

26

Limmathof-Spezialität

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijon Sauce

25

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.

Der Wels stammt aus Holland & der Rotbarsch aus dem Nord-Ost Atlantik.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei