

Donnerstag, 21. Juni 19

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

FOCACCIA

Mozzarella, gebackenes Gemüse, Rucola

19

PENNE-BOWL

Pesto Rosso, Pinie, Cili Brösmeli

21

AUS DEM SEE ODER AUS DEM MEER

SaiblingPulpo, Couscous, Apricose, Olive, Zwiebel

26

GEBRATENE KALBSMILKEN

Bratkartoffeln, Zucchetti, Kräuter, Jus

27

DER KLASSIKER: LIMMATOPF

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate, Safran

28

SOMMER-TOPF

Stockfisch mit Zucchetti, Schalotten und Löwenzahn

26

CAESAR SALAD BOWL

Lattich mit Poulet, Sardellen, Ei, Speck und Grana Padano

24

KALBSLEBERLI in der Gusseisenpfanne serviert

Rösti und Apfel – Ein Klassiker

28

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 Saibling stammt aus Island, der Pulpo aus dem NO-Atlantik, das Kalb aus der Schweiz.

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