

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“

Poulet | Aubergine | Chinakohl | Favebohne | Minze 27

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

Vi de la Terra Mallorca | Angel Bodega | Spanien 8.0 / 56
Cabernet Sauvignon, Merlot – 8 Mt. Barrique
weicher Abgang, süsse Tanine, Aromen von roten Früchten

Vorspeise

Kartoffel- Lauchcremesuppe * | Salat mit Dörrtomate
Als Kombination oder einzeln erhältlich.

Zu allen Hauptspeisen ist die Vorspeise inbegriffen.

Hauptgang

1 Risotto

Rande | Basilikum | Creme Fraîche 19

2 Ravioli

Bärlauch | Austernpilz | Grana Padano | Pinie 25

3 Gebratenes Forellenfilet

Polenta | Blumenkohl | Limette 27



4 Lammragout

Couscous | Pflaume | Aubergine | Joghurt 26

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.
Die Forelle kommt aus Italien.

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

*Glutenfrei **Lactosefrei