

# Gartenfrisch

## leicht · ausgewogen

### saisonal

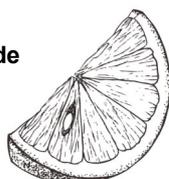
Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

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

**Pastinakensuppe \* | Salat mit Karotten**

Als Kombination oder einzeln erhältlich

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

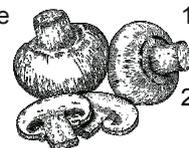
## Hauptgang

**1 Schupfnudel**

Champignon | Wirz | Brunnenkresse 19

**2 Tagliatelle**

Onsen Ei | Trüffel | Spinat | Rahm 24



**3 Paella \***

Heilbutt | Wels | Barsch | Peperoni | Sellerie | Safran 27

**4 Gebratenes Hirschschnitzel \* \*\***

Hakkaido | Trauben | Maroni | 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 Heilbutt aus dem Nordost Atlantik.

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

\*Glutenfrei \*\*Lactosefrei