

Ausgewogen Leicht - Saisonal

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

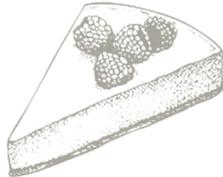


Hauptgang

- | | |
|---|----|
| 1 Ciabatta | |
| Mozzarella Knoblauch Rucola Pesto Rosso | 19 |
| 2 Aubergine | |
| Humus Crème fraîche Granatapfel Koriander | 23 |
| 3 Ravioli | |
| Lauch Blauschimmelkäse Rahm Baumnuss | 25 |
| 4 Gebratenes Forellenfilet * ** | |
| Reis-Galetten Grillgemüse Sesam-Mayonnaise | 28 |
| 5 Rinds-Hohrücken-Steak * ** | |
| Süsskartoffel Schalotte Balsamico | 29 |

Dessert

- | | |
|---|----|
| Café Gourmand | |
| Kaffee oder Espresso Dessertvariationen | 10 |
| Limmathof Schoggiküchlein | |
| Crème fraîche | 10 |



Vorspeise

Frischer Saft
Orange | Apfel



1dl 3.5 / 2dl 6.0

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

Randen-Kartoffel-Suppe * | Salat mit Croûton
(Als Kombination oder einzeln)

Suppe oder Salat
als Hauptgang

8

Limmathof-Spezialität

Ganze Artischocke *
Gemüsestampf | Dijon Sauce



24

Weinempfehlung

Cava Privat Brut Nature Reserva 2014 9.0/58
DO Cava | Alta Alella | Spanien
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca
15 Mt. Flaschengärung



Roter Muskateller 2016 8.0/54
Weinviertel | Weingut Weinwurm | Österreich
Roter Muskateller – Stahltank
mineralisch, feinwürzig, wunderbares Süsse-Säure-Spiel

Pannobile 2013 9.5/69
Burgenland DAC | Weingut Pittnauer | Österreich
Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent – 20 Mt. Barrique
zarte Kräuterwürze, komplexe Textur, reife Tannine

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Fisch aus MSC/ASC zertifiziertem Fang/Zucht.
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren.

* Glutenfrei / ** Lactosefrei