

# Ausgewogen Leicht

Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.



## Hauptgang

- |   |    |
|---|----|
| <b>1 Bananen-Ragout * **</b>                    |    |
| Jasminreis   Kokos   Tempura-Gemüse   Koriander | 19 |
| <b>2 Tabouleh</b>                               |    |
| Couscous   Aubergine   Minze   Joghurt          | 23 |
| <b>3 Orecchiette</b>                            |    |
| Blauschimmel   Datterini   Rahm                 | 23 |
| <b>4 Gebratener Steinbeisser * **</b>           |    |
| Kartoffelsalat   Cipolotti   Vinaigrette        | 27 |
| <b>5 BIO Kalbsleberli</b>                       |    |
| Rösti   Apfel   Jus                             | 29 |

## Dessert

- |   |    |
|---|----|
| <b>Café Gourmand</b>                      |    |
| Kaffee oder Espresso   Dessertvariationen | 8  |
| <b>Limmathof Schoggiküchlein</b>          |    |
| Crème fraîche                             | 10 |



## Vorspeise

- |                        |   |                   |
|------------------------|---|-------------------|
| <b>Frischer Saft</b>   |   |                   |
| Orange   Holunderbeere |  | 1dl 3.5 / 2dl 6.0 |


Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen.

### Melonenkaltschale \* \*\* | Salat mit Sprosse

Als Kombination oder einzeln

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Suppe oder Salat</b> |   |
| als Hauptgang           | 8 |

## Limmathof-Spezialität

- |                            |   |    |
|----------------------------|---|----|
| <b>Ganze Artischocke *</b> |   |    |
| Gemüsestampf   Dijon Sauce |  | 24 |

## Weinempfehlung

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| <b>Cava Privat Brut Nature Reserva 2014</b>         |   |        |
| DO Cava   Alta Alella   ES                          |   | 9/58   |
| Macabeo, Parellada, Pansa Blanca                    |   |        |
| 15 Mt. Flaschengärung                               |   |        |
| <b>Singular Vinho Verde 2015/16</b>                 |   |        |
| DOC   Quinta dos Espinhosos   Portugal              |   | 7.5/52 |
| Avesso, Arinto, Chardonnay – Stahltank              |   |        |
| <b>Vieilles Vignes 2014</b>                         |   |        |
| Vin de Pays d'Oc   Domaine de la Jasse   Frankreich |   | 8.5/56 |
| Cabernet Sauvignon, Merlot – Barrique               |  |        |

Alle Preise in CHF inkl. 8% 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