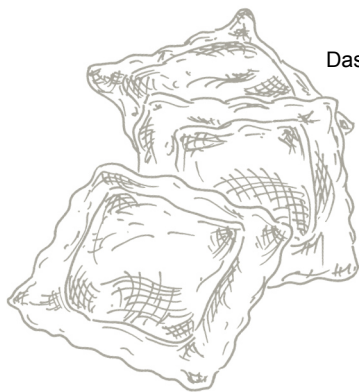


Ausgewogen Leicht



Das Restaurant Limmathof ist ein Sozialbetrieb der Stiftung Arbeitskette.

Hauptgang

- | | |
|---|----|
| 1 Gebackene Aubergine *
Feta Granatapfel Frisée Petersilie | 19 |
| 2 Marokkanisches Tajine *
Marktgemüse Kichererbse Joghurt Minze | 22 |
| 3 Ravioli
Spinat Ricotta Tomate Estragon | 25 |
| 4 Thai Fisch Curry * **
Jasmin Reis Crevette Sesam Koriander | 27 |
| 5 BIO Kalbsleber *
Rösti Apfel Jus | 28 |

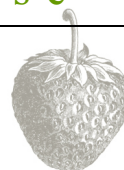
Dessert

- | | |
|---|----|
| Café Gourmand
Kaffee oder Espresso Dessertvariationen | 8 |
| Limmathof Schoggiküchlein
Crème fraîche | 10 |



Vorspeise

- Frischer Saft**
Orange | Erdbeere



1dl 3.5 / 2dl 6.0

Zu allen Hauptspeisen ist eine Vorspeise inbegriffen

Crostini mit Guacamole | Salat mit Orange

Als Kombination oder Einzel

- | | |
|---|---|
| Crostini oder Salat
als Hauptgang | 8 |
|---|---|

Limmathof-Spezialität

- Ganze Artischocke ***
Gemüsestampf | Dijon Sauce



24

Weinempfehlung

- | | |
|--|--------|
| Cava Privat Brut Nature Reserva 2014
DO Cava Alta Alella ES
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca
15 Mt. Flaschengärung | 9 / 58 |
|--|--------|

- | | |
|--|--------|
| Chardonnay 2016
DOC Südtirol Weingut Kurtatsch Italien
Chardonnay – Stahltank | 8 / 54 |
|--|--------|

- | | |
|---|----------|
| Les P'tits Galets Rouge 2015
IGP Rhône Rocca Maura FR
Alicante, Grenache, Marselan, Shiraz – Stahltank | 6.5 / 47 |
|---|----------|



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