

Vorspeisen

Blattsalat

Kräuter-Croûton | Hausdressing

9

Rieslingsuppe

Emmentaler | Morchel | Schnittlauch

13

Burrata

Fenchel | Dörrtomate | Pinienkern

14

Gebrautes Lachsforellenfilet

Mandel | Knoblauch | Rucola

15

Kaninchenrillette

Zwiebelbrot | Rosine | Portulak

14



Hauptgänge

Schweinsbrust

Mais | Cima di Rapa | Rhabarber

32

Gebrautes Adlerfischfilet

Bomba Reis | Erbse | Tomate

36

Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijonsauce

25

Malfatti

Peperonipüree | Krautstiel | Geräucherte Mandel

28



L i m m a t h o f - S p e z i a l i t ä t

Der «EIN-TOPF»

Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran 27

Der «Monat im Topf»

Rheintaler Ribelmaispolenta | Bärlauch | Aal | Stundenei | Aubergine 26

Der «Saison Topf»

Cassoulet | Schweinshaxe | Bohne | Wiedikerli | Tomate | Lauch 27

Der «Pasta-Topf»

Hausgemachte Casareccia | Sugo | Mozzarella | Rucola 24

Der «Traditions-Topf»

Waadtländer Saucisson | Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29



D e s s e r t

Erdnuss Crumble

Ananas | Zitrone | Basilikum 11

Frischkäsecreme

Japonais | Cranberry | Haselnuss 12

Halbflüssiges Schoggiküchlein

Veilchen Glacé | Sonnenblumenkern 11

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen 10

Glace und Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot 4

