

# 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**

Peperonipürée | 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»

Lamm Tajine | Dürrenruchte | Ingwer | Kichererbsen | Ras El Hanout 28

## 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

