

Vorspeisen

Blattsalat

Kräuter-Croûton | Hausdressing

9

Selleriesuppe

Federkohl | Cranberry | Eschalotte

12

Steam Bun

Feige | Rucola | Olivenöl

14

Onsen Ei

Geräucherter Aal | Blumenkohl | Brioche

16

Blutwurst

Meerrettich-Mousse | Apfel | Rosa Pfeffer

15

Hauptgänge

Gebratene Mörschwiler Perlhuhnbrust

Kichererbse | Spitzkabis | Jersey Blue

38

Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29

Pochiertes Heilbuttfilet

Kartoffel | Cashew | Grüne Olive | Bohne

33

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijonsauce

25

Malfatti

Kürbispürée | Pilz | Geräucherte Mandel

27



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»

Moules Bouchot | Weisswein | Rahm | Schnittlauch | Knoblibrot 28

Der «Saison Topf»

Beluga Linse | Onsen Ei | Pilz | Rande 26

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

Weisses Schokoladen-Parfait

Quitte | Kardamom | Kakao 12

Reblochon Tarte

Birne | Traube 14

Halbflüssiges Schoggiküchlein

Sauerrahm Glace | Sonnenblumenkern 11

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen 10

Glace und Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot 4

