

Vorspeisen

Blattsalat

Kräuter-Croûton | Hausdressing

9

Minestrone

Gnocchetti Sardi | Wurzelgemüse | Federkohl

12

Geräucherter Tofu

Rotkabis | Blutorange | Baumnuss

13

Hausgebeizter Zander

Meerrettich | Cranberry | Brunnenkresse

15

Quiche

Testun Barolo | Speck | Radicchio rosso

14

Hauptgänge

Duett vom Kalb (Voressen und Milke)

Kartoffel | Wintergemüse | Sherry

37

Fang des Tages (Ganzer Fisch)

Wildreis Galette | Rande-Navet | Wasabi-Mayonnaise

38

Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29

Ganze Artischocke

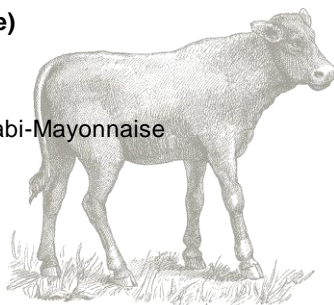
Gemüstampf | Dijonsauce

25

Malfatti

Pastinakenpürée | Lauch | Geräucherte Mandel

28



Limmathof - Spezialität

Der «EIN-TOPF»

Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran 27

Der «Monat im Topf»

Rindsvoressen | Miso | Rüeblì | Rettich | Edamame 27

Der «Saison Topf»

Beluga Linse | Onsen Ei | Pilz | Rande 26

Der «Pasta-Topf»

Hausgemachte Orecchiette | Sugo | Mozzarella | Rucola 24

Der «Traditions-Topf»

Waadtländer Saucisson | Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere 29



D e s s e r t

Maroni-Mousse

Meringue | Orange | Kakao 12

Emmentaler Muffin

Apfel | Caramel | Filoteig 13



Halbflüssiges Schoggiküchlein

Mandarinen Sorbet | Sonnenblumenkern 11

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen 10

Glace und Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot 4