

Vorspeisen

Blattsalat

Kräuter-Croûton | Hausdressing

9

Gartenkresse-Suppe

Frischkäse-Espuma | Paprika-Croûton

11

Gemüsesalat

Rüebli | Sellerie | Trevisano | Kräuter-Vinaigrette

13

Gebeiztes Saiblingsfilet

Focaccia | Echalotte | Basilikum

17

Roastbeef

Kaper | Apfel | Radieschen

16



Hauptgänge

Maispoularden-Roulade

Oliven-Gnocchi | Frischkäse | Krautstiel | Portweinjus

36

Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29

Gebratenes Zanderfilet

Neue Kartoffel | Cipolotti | Chili-Vinaigrette

38

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijonsauce

24

Malfatti (Schupfnudel)

Auberginepurée | Marktgemüse | 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

Kalmar | Bomba-Reis | Fave Bohne | Lorbeer

30



D e s s e r t

Gruyère Vieux AOC

Schwarze Baumnüsse | Brioche

13

Gefüllte Kaiser-Alexander-Birne

Kakao-Ganache | Filoteig

14

Madeleine

Rhabarberkompott | Dulce de leche | Veilchen

12

Halbflüssiges Schoggiküchlein

Randenglacé | Ahornsirup-Gebäck

11



Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen

10