

Vorspeisen – Saison

Röstgemüse Consommé Bohnen Dim Sum Estragon	13
Randen Flan Eingelegter Rettich Radieschen Sprossen	14
Calamaretti Rote Zwiebel Dill Blätterteig	15
Siedfleisch Rinderbrühe Wurzelgemüse Meerrettich-Mousse	12

Klassiker

Chèvre Chaud Speck Portwein	14
Blattsalat Kräutercroûton Hausdressing	9

Hauptgänge – Saison

Lamm Blanquette Gebackene Rüebli Roter Chicorée Kräuter	33
Kalbs Rib Eye Kroketten Weisser Chabis Kümmel	41
Fang des Tages (Ganzer Fisch) Kartoffelpuffer Gebackener Lauch Limette	39
Ribelmaispolenta Gorgonzola Pochiertes Ei Portulak	26

Klassiker

Malfatti (Schupfnudel) Pastinakenpurée Marktgemüse Mandel	27
Bio Kalbsleber Rösti Apfel Jus	29

Limmathof- Spezialität

Ganze Artischocke
Gemüsestampf | Dijonsauce



24

D e s s e r t

Dattel Cake
Dörrtomate | Joghurtglace 13

Weisses Schokoladen Tartelette
Ananas | Koriander | Honig Gelée 15

Halbflüssiges Schoggiküchlein
Lebkuchenglace | Ahorn Sirup Gebäck 12

Vacherin Fribourgeois AOC
Sellerie | Haselnuss 11

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen 10