

# Vorspeisen – Saison

## Kressesuppe

Frischkäse-Espuma | Paprika Croûton

11

## Lauwarmer Gemüsesalat

Rüebli | Sellerie | Trevisano | Kräuter-Vinaigrette

13

## Gebeiztes Saiblingsfilet

Focaccia | Echalotte | Basilikum

17

## Roastbeef

Kaper | Apfel | Radieschen

16

# Klassiker

## Chèvre Chaud

Speck | Portwein

14

## Blattsalat

Kräutercroûton | Hausdressing

9

# Hauptgänge – Saison

## Pulled Pork

Pita Brot | Roter Coleslaw-Salat | Röstzwiebel

34

## Maispoularden-Roulade

Oliven-Gnocchi | Frischkäse | Krautstiel | Portweinjus

36

## Gebratenes Zanderfilet

Neue Kartoffel | Cipolotti | Chili-Vinaigrette

38

## Cavatelli (Pasta)

Rhabarber | Erbse | Rucola-Pesto

24

# Klassiker

## Malfatti (Schupfnudel)

Auberginepurée | Marktgemüse | Geräucherte Mandel

27

## Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29



# Limmathof- Spezialität

**Ganze Artischocke**  
Gemüsestampf | Dijonsauce



24

## 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

