

Bankettangebot Herbst

Preis | Person

Stehapéro

Für Ihren Apéro mit Häppchen als Einstieg in einen gemütlichen Abend,
mit einem anschliessenden 3-Gang-Menu empfehlen wir 1-3 Häppchen pro Person.

Limmathof Nussmischung	Fr. 4.00
Hausgemachtes Focaccia	Fr. 5.00
Grüne und schwarze marinierte Oliven	Fr. 4.00
Schweizer Hartkäse mit Honig	Fr. 3.50
Saisonales Süppchen im Shotglas	Fr. 4.00
Gemüsesticks mit Kräuter-Crème fraîche	Fr. 4.00
Empanadas mit Hackfleisch (2 Stk.)	Fr. 4.50
Empanadas mit Spinat (2 Stk.)	Fr. 4.00

Vorspeisen

Mesclunsalat Stundenei Parmesan Limmathof Hausdressing	Fr. 12.00
Selleriesuppe Federkohl Cranberry Eschalotte	Fr. 12.00
Chèvre Chaud Speck Portweingelee	Fr. 14.00
Gebeizter Lachs Pumpernickel Meerrettich-Quarkmousse	Fr. 15.00

Hauptgänge

Rinds-Entrecôte Kartoffel-Mousseline Datterini Jus	Fr. 43.00
Rindsschmorbraten Spätzli Wirsing Traube Pilz Jus	Fr. 31.00
Maispoulardenbrust Kräuterkruste Risotto Rotkohl Jus	Fr. 38.00
Gebratennes Zanderfilet Venere Reis Wurzelgemüse Kräuter-Vinaigrette	Fr. 37.00
Malfatti (Schupfnudel) Kürbispürée Pilze Geräucherte Mandeln	Fr. 27.00

Limmathof Spezialität

Der EIN-TOPF Hackbällchen Kartoffel Erbse Tomate Safran	Fr. 27.00
Der EIN-TOPF (Vegetarisch) Mediterranes Gemüse Kichererbse Kräuter	Fr. 25.00

Dessert

Limmathof Schoggikuchen Sauerrahm Glace Sonnenblumcracker	Fr. 11.00
Streusselkuchen Portweinzwetschge Joghurtglace	Fr. 10.00
Weisses Schokoladen-Parfait Quitte Kardamom Kakao	Fr. 12.00

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz. Die Maispoularde stammt aus Frankreich.
Unser Fisch stammt aus MSC zertifiziertem Fang und Zucht.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.