

# Vorspeisen – Saison

## Röstgemüse Consommé

Bohnen Dim Sum | Estragon

13

## Randen Flan

Eingelegter Rettich | Radieschen Sprossen

12

## 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 | Weisses Chabis | Kümmel

41

## Fang des Tages (Ganzer Fisch)

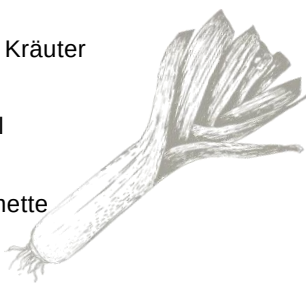
Kartoffelpuffer | Grillierter Lauch | Limette

39

## Ribelmaispolenta

Gorgonzola | Pochiertes Ei | Portulak

26



# Klassiker

## Malfatti (Schupfnudel)

Pastinakenpurée | Marktgemüse | Mandel

27

## Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29

# Limmathof - Spezialität

## **Ganze Artischocke**

Gemüwestampf | Dijonsauce



24

# D e s s e r t

## **Dattel Cake**

Dörrotomate | 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

