

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)

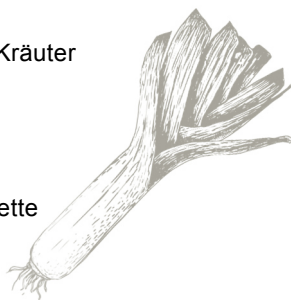
Kartoffelpuffer | Grillierter Lauch | Limette

39

Ribelmaispolenta

Gorgonzola | Pochiertes Ei | Portulak

26



Klassiker

Malfatti (Schupfnudel)

Pastinakenpurée | Marktgemüse | Mandel

27

Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29

Limmathof- Spezialität

Ganze Artischocke
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