

Montag 17. Februar 2020

LUNCH

Alle Töpfe & Bowls auch Take away erhältlich.

VORSPEISEN inbegriffen zu Ihrem Hauptgang

SALATSCHÜSSEL mit Hausdressing

UND/ODER

SUPPE 2 täglich wechselnde Suppen
mit Hausbrot und Baguette

HAUPTGÄNGE

VEGI BOWL

Chiccorée, Süsskartoffel, Gorgonzola und Thymian

19

PASTA BOWL

Orecchiette, Kürbis, Peperoncini, Rucola und Grana Padano

21

AUS DEM SEE ODER AUS DEM MEER

Gebratenes Skreifilet, weisse Bohnen, Lauch und Orange

28

KALBSBRATEN

Kartoffel, Kabis und Pommerysenf

27

DER KLASSIKER: LIMMATOPF

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran

27

WINTER-TOPF

Saucisson Vaudois, Kartoffel, Sauerkraut, Speck und Pommery Senf

28

NÜSSLISALAT BOWL

Ei, hausgebeizter Lachs, Ginger Dressing

26

KALBSLEBERLI in der Gusseisenpfanne serviert

Rösti und Apfel – Ein Klassiker

30

DESSERT

FLYING DESSERT

Wir fliegen vorbei und Sie wählen von drei verschiedenen Sorten aus

5

LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE in der Cocotte serviert
mit Doppelrahm und Kakao Nibs

10

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Skrei: Norwegen

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren
Mitarbeitenden zu informieren.