

Limmathof

RESTAURANT & BAR

Das Restaurant Limmathof war 1994 das erste Schweizer Restaurant mit Integrationsarbeitsplätzen in der Gastronomie. Auch nach 30 Jahren bietet es weiterhin Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit Handicap in Küche und Service an. Unter dem Motto «Eifach guet» serviert der Limmathof authentische Schweizer Gerichte, inspiriert von regionalen Zutaten und dem Quartierleben. Traditioneller Genuss trifft hier auf modernen, ehrlichen Geschmack – ganz ohne Schnickschnack.

VORSPEISEN

ZÜRCHER RIESLING SUPPE 15

Castello Croûtons | Traubenkernöl



HUUS-SALAT 14

Blattsalat | Gemüsestreifen | Nüsse



ROHER KÜRBISSALAT 16

Apfel | Kernen | Kernöl

HAUPTGANG

BREMGARTNER FORELLENFILETS 38

Balsamico Linsen | Fenchel |
Fredy`s Bergkartoffel



KNIRPS KÜRBIS 28

Kräuterpilze | Bramata Polenta | Kernöl

LIMMI KLASSIKER

SIEDFLEISCH 39

VOM ZÜRIBIETER RIND

Apfel-Senfsauce | Pastinaken | Wirz |
Fredy`s Kräuterkartoffeln

G'HACKETS MIT HÖRNLI 28

Apfelschnitze

DESSERT

MINI TAGESDESSERT 6

GEBRANNTÉ CRÈME 9

Merinquebrösel | Mandeln

ZOPF-BUTTERPUDDING 13

Zwetschgenkompott | Sauerrahmglacé

LIMMI-KAFFEE 9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL 5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade | Zitrone-Limette

Mit Crumble oder Schlagrahm +2

Mit Luschtig +6

Unser Fleisch und Fisch stammen, sofern nicht anders angegeben, aus der Schweiz. Auch unser Brot wird, wenn nicht anders vermerkt, in der Schweiz hergestellt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Seite und berät Sie umfassend. Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MWST

Limmathof

RESTAURANT & BAR

The Limmathof restaurant was the first Swiss restaurant to offer integration jobs in the hospitality industry in 1994. Even after 30 years, it continues to provide job and training opportunities for people with disabilities in the kitchen and service. Under the motto 'Eifach guet', Limmathof serves authentic Swiss dishes inspired by regional ingredients and neighborhood life. Here, traditional enjoyment meets modern, honest flavor—without any frills.

STARTERS

ZÜRCHER RIESLING SOUP 15

Castello croûtons | Grape seed oil



HOUSE-SALAD 14

Lettuce | Vegetable strips | Nuts



RAW PUMPKIN SALAD 16

Apple | Seeds | Pumpkin seed oil

MAIN COURSES

BREMGARTNER TROUT FILLETS 38

Balsamico Lentils | Fennel |
Fredy`s mountain potatoes



KNIRPS PUMPKIN 28

Herb Mushrooms | Bramata polenta | Pumpkin
Seed Oil

LIMMI CLASSICS

BOILED BEEF 39

FROM ZÜRIBIETER BEEF

Apple-Mustard sauce | Parsnip | Savoy cabbage |
Fredy`s Herb Potatoes



MINCED MEAT WITH PASTA 28

Apple slices

DESSERTS

MINI-DAILY DESSERT 6

BURNT CARAMEL CRÈME 9

Meringue cream | Almonds

BRIOCHE-BUTTER PUDDING 13

Plum compote | Sour cream ice cream

LIMMI-COFFEE 9

With vanilla ice cream

With Luschtig +6

ICE CREAM PER SCOOP 5

Sour Cream | Vanilla | Chocolate | Lemon-Lime

With Crumble or whipped cream +2

With Luschtig +6

Our meat and fish come from Switzerland, unless otherwise stated. Our bread is also made in Switzerland, unless noted otherwise. If you have allergies or intolerances, our service staff will be happy to assist you and provide comprehensive advice.

All prices are in CHF, including 8.1% VAT.