

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

	LIMMI PLÄTTLI	16
	Käse von «Trittkäse» Z'nüni Schüblig	
	SPARGELCRÈME SUPPE	16
	Radiesli	
	SPINAT-SALAT	15
	Spinat Apfel Kerne Erdbeerdressing	
	SPARGEL-BROTSALAT	16
	Bärlauch-Mayo Wachtelei	
	FISCH-TÄTSCHLI	22
	Brioche Zwiebelkonfit Rotkohl Coleslaw	
	Auch Vegetarisch erhältlich	18

HAUPTGANG

	WEISSE FLAACHER SPALTENSTEIN SPARGELN	39
	Neue Kartoffeln Hollandaise	
	Dazu gibt's:	
	+ Zürcher Rohschinken 60gr.	+12.-
	+ Zürcher Rindsfilet 150gr.	+20.-
	+ Lostalio Lachs-Steak 150gr.	+20.-
	TOFU STROGANOFF	34
	Räucher-Tofu Spätzli Peperoni Gurke	
	BÄRLAUCH MAGGIA-RISOTTO	34
	Grüne Spargeln Morcheln Sbrinz Chip	

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBS-LEBERLI MIT RÖSTI	43
Rote Zwiebeln Salbei Butter	
G'HACKETS MIT HÖRNLI	28
Hausgemachtes Apfelmus Gruyère Käse	

DESSERT

MINI TAGESDESSERT	6	
MARTIN'S TARTLET	12	
Rhabarber Erdbeer Vanillecrème		
MARINIERTE ERDBEEREN	12	
Meringue Vanilleglace		
KÄSE VOM „TRITT KÄSE“ IM VIADUKT	15	
Früchte-Chutney Castello Brot		
LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso	9	
Mit Vanilleglacé		
Mit Luschtig		+6
GLACÉ PRO KUGEL	5	
Sauerrahm Vanille Schokolade Zitrone-Limette		
Mit Crumble oder Schlagrahm		+2
Mit Luschtig		+6

Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzger | Fisch: Bianchi | Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz.

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

	COLD CUTS AND CHEESE	16
	Trittkäse Z'nüni Schübli	
	ASPARAGUS SOUP	16
	Radishes	
	SPINACH SALAD	15
	Spinach Apple Seeds Strawberry dressing	
	ASPARAGUS-BREAD SALAD	16
	Wild garlic mayo Quail egg	
	FISH CAKES	22
	Brioche Onion confit Red cabbage coleslaw	
	also available vegetarian	18

MAIN COURSES

	WHITE FLACHER SPALTENSTEIN ASPARAGUS	39
	New potatoes Hollandaise	
	Served with:	
	+ Zurich raw ham 60gr.	+12.-
	+ Zurich beef fillet 150gr.	+20.-
	+ Lostallo salmon steak 150gr.	+20.-
	TOFU STROGANOFF	34
	Smoked tofu Spaetzli Peperoni Cucumber	
	WILD GARLIC MAGGIA-RISOTTO	34
	Green asparagus Morels Sbrinz crisps	

LIMMI CLASSICS

ZURICH VEAL LIVER WITH RÖSTI	43
Red onions Sage Butter	
MINCED MEAT WITH PASTA	28
Homemade applesauce Gruyère Cheese	

DESSERTS

MINI-DAILY DESSERT	6
MARTIN'S TARTLET	12
Rhubarb strawberry Vanilla cream	
MARINATED STRAWBERRIES	12
Meringue Vanilla ice cream	
CHEESE FROM "TRITT KÄSE"	15
Fruit-Chutney Castello bread	
LIMMI-COFFEE coffee or espresso	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

We focus on quality from the region and rely on selected partners:

Vegetables: Marinello | Meat: Ziegler Metzger | Fish: Bianci | Bread: Fredy's artisan bakery in Switzerland.

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.