



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



NÜSSLISALAT 16

Trauben | Baumnüsse | Kürbiskern-Dressing

WILD TERRINE 20

Cumberland | Kürbis



ZIEGENKÄSE 16

Randen | Feigenchutney | Baumnüsse



KÜRBISUPPE 16

Kürbis-Chili-Dumpling | Kürbiskernöl

HAUPTGANG

BREMGARTNER LACHSFORELLE 42

Kürbis-Kartoffelstampf | Fischvelouté

HIRSCH-ENTRECÔTE 52

Rotkohlpuée | Kräutersaitling
Speck-Rosenkohl

REHHAXE 42

Rotkohl | Spätzli | Marroni



TAGLIARINI 38

Steinpilz à la crème | Rosenkohlblätter



CASTELLO KNÖDEL 36

Waldpilz-Ragout

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBSLEBERLI 43

Butter Rösti | Rote Zwiebeln | Salbei-Butter

G'HACKETS MIT HÖRNLI 28

Hausgemachtes Apfelmus | Gruyère

DESSERT

MINI TAGESDESSERT 6

ZWETSCHGEN-KOMPOTT 16

Weisses Schoggi-Espuma
Karamellierter Schoggi-Crumble

APFEL TARTE TATIN 16

Hausgemachtes Zimtglacé

KÄSE VON „TRITT KÄSE“ IM VIADUKT 15

Zwiebel-Apfel-Confit | Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9

Mit Vanilleglacé
Mit Luschtig +6

SORBETTO GLACÉ PRO KUGEL 5

Schoggi | Vanille
Zwetschgen-Sorbet | Zitronen-Limetten-Sorbet
Mit Crumble oder Schlagrahm +2
Mit Luschtig +6

FLÜSSIGES DESSERT 11

1834 Traminer, Vin de Liqueur, AOC, 1dl

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

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzger, Zanetti | 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



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

Käse von «Trittkäse» | Z'nüni Schüblig



LAMB'S LETTUCE 16

Grapes | Walnut | Pumpkin-seed-dressing

GAME TERRINE 20

Cumberland | Pumpkin



GOAT CHEESE 16

Beetroot | Fig-Chutney | Walnuts



PUMPKIN SOUP 16

Pumpkin-Chili-Dumpling | Pumpkin-seed-oil

MAIN COURSES

BREMGARTNER SALMON TROUT 42

Pumpkin-Potato mash | Fish Velouté

VENISON ENTRECÔTE 52

Red-Cabbage-Purée | King Oyster Mushroom
Bussels sprout with Bacon

DEER SHANK 42

Red Cabbage | Spätzli | Chestnuts



TAGLIARINI 38

Porcini mushroom à la crème
Brussels sprout leaves



CASTELLO DUMPLINGS 36

Wild mushroom-Ragout

LIMMI CLASSICS

ZÜRICH-STYLE VEAL LIVER 43

Hash browns | Red Onions | Sage-Butter

MINCED BEEF WITH PASTA 28

Homemade applesauce | Gruyère cheese

DESSERTS

MINI-DAILY DESSERT 6

PLUM-COMPOTE 16

White Chocolate-Espuma
Caramelized Chocolate-Crumble

APPLE TARTE TATIN 16

Homemade cinnamon ice cream

CHEESE FROM „TRITT KÄSE“ 15

Onion-Apple-Confi | Castello bread

LIMMI-COFFEE Coffee or espresso 9

With vanilla ice cream
With Luschtig +6

ICE CREAM PER SCOOP 5

Chocolate | Vanilla
Plum-Sorbet | Lemon-Lime sorbet
With crumble or whipped cream +2
With Luschtig +6

LIQUID DESSERT 11

1834 Traminer, Vin de Liqueur, AOC, 1dl

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

Vegetables: Marinello | Meat: Ziegler Metzger | Fish: Bianchi | 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.