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» I Z`nüni Schüblig

NÜSSLISALAT 16
vegan
Trauben | Baumnüsse | Kürbiskern-Dressing

GEBEITZTER LACHS (NO) 22
Mini Rösti | Kräuterquark

KÜRBIS-KÄSEKUCHEN 17
vegetarisch
Kumquats | Stracciatella

MARRONI-SUPPE 16
vegetarisch
Apfel Tartar

HAUPTGANG

KABELJAU (IS) 44
Apfel-Minz-Sauerkraut | Zweierlei Kartoffeln

ENTENBRUST AL ORANGE (FR) 46
Portweinschalotten | Quark-Pizzokel

RINDSCHMORBRATEN 44
Sellerie | Apfel |Blutwurst

QUARK-PIZZOKEL 38
vegetarisch
Flower Sprouts | Schnittlauch
Kartoffel-Espuma

CASTELLO KNÖDEL 38
vegan
Waldpilze à la crème |Rosenkohl

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBSLEBERLI 43
Butter Rösti I Rote Zwiebeln I Salbei-Butter

G'HACKETS MIT HÖRNLI 28
Hausgemachtes Apfelmus I Gruyère

DESSERT

MINI TAGESDESSERT 6

MARRONI MOUSSE 14
Sauerkirschen
Spekulatius-Crumble

GLÜHWEIN TARTE TATIN 16
Hausgemachtes Zimtglacé

KÄSE VON „TRITT KÄSE" IM VIADUKT 15
Zwiebel-Apfel-Confi I Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9
Mit Vanilleglacé
Mit Luschtig +6

SORBETTO GLACÉ PRO KUGEL 5
Schoggi I Vanille
Zwetschgen-Sorbet I 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 I Fleisch: Ziegler Metzg, Zanetti I 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 flavor4without any frills.

STARTERS

COLD CUTS AND CHEESE 16
Käse von «Trittkäse» I Z`nüni Schüblig

Vegan **LAMB'S LETTUCE** 16
Grapes | Walnut | Pumpkin-seed-dressing

CURED SALMON (NO) 22
Mini Hash Browns | Herb Quark

Vegetarisch **PUMPKIN CHEESECAKE** 17
Kumquats | Stracciatella

Vegetarisch **CHESTNUT SOUP** 16
Apple Tartare

MAIN COURSES

COD (IS) 44
Apple-Mint Sauerkraut | Two Kinds of Potatoes

DUCK BREAST AL ORANGE (FR) 46
Port Wine Shallots | Quark Pizzokel

BRAISED BEEF ROAST 44
Celeriac | Apple | Blood sausage

Vegetarisch **QUARK-PIZZOKEL** 38
Flower Sprouts | Chives
Potato Espuma

Vegan **CASTELLO DUMPLINGS** 38
Wild mushrooms à la crème |Brussels sprouts

LIMMI CLASSICS

ZÜRICH-STYLE VEAL LIVER 43
Hash browns I Red Onions I Sage-Butter

MINCED BEEF WITH PASTA 28
Homemade applesauce I Gruyère cheese

DESSERTS

MINI-DAILY DESSERT 6

CHESTNUT MOUSSE 14
Sour cherries
Speculoos crumble

MULLED WINE TARTE TATIN 16
Homemade cinnamon ice cream

CHEESE FROM „TRITT KÄSE“ 15
Onion-Apple-Confi I Castello bread

LIMMI-COFFEE Coffee or espresso 9
With vanilla ice cream
With Luschtig +6

ICE CREAM PER SCOOP 5
Chocolate I Vanilla
Plum-Sorbet I 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 I Meat: Ziegler Metzg I Fish: Bianchi I 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.