

Montag 30.11.2020

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

CARNE CRUDA DI MANZO

Mariniert mit Olivenöl, serviert mit Castellobrot 24

SAISON TOPF

Fregola Sarda, Onsen Ei, Spinatwurzel, geräucherter Aal 30
Ohne Aal 26

PASTA BOWL

Ravioli, Kürbis, Rotkabis, Baumnuss, Cranberry 25

AUS DEM SEE ODER AUS DEM MEER

Gebratenes Dorschfilet, Risotto, Rande, Limette 27

LAMM-VORESSEN PROVENCALE

Cous-Cous, Speck, Sardelle, Karotten 27

DER KLASSIKER: LIMMATOPF

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran 28

KALBSLEBERLI in der Gusseisenpfanne serviert

Rösti und Apfel – Ein Klassiker 32

DESSERT

MINI DESSERT

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft !! je 5

LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE in der Cocotte serviert

mit Doppelrahm und Kakao Nibs 12

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

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

Dorsch: NO Atlantik

Aal: Holland

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