



BANKETTANGEBOT 2025

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Limmathof feiern möchten.

Bei uns feiern wir die Feste wie sie fallen. Ob für ein Geburtstagsessen, Hochzeitsessen, einen Firmenanlass, Jubiläumsfeier oder ein Abschiedsfest unter Freunden.

Entdecken Sie in den folgenden Seiten unsere Bankettmenüs, von feinen Vorspeisen zu köstlichen Hauptgängen bis hin zu verlockenden Desserts.

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihr Bankett nach Ihren individuellen Wünschen gestalten und ausrichten zu dürfen. Gerne stehen wir Ihnen zur Seite, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente zu kreieren und Ihnen den besten Service zu bieten.

APÉRO FINGERFOOD

Je nach Wetter auf der Terrasse oder drinnen in der Lounge. Bei grösseren Gruppen servieren wir den Aperero direkt am Tisch. Wir empfehlen für einen kleinen Apéro 3-4 Häppchen und bei einem Apéro Riche 8-9 Häppchen.

Limmathof Nussmischung <small>Vegan</small>	6.-
Gebratene Zürcher «80erli» Honig-Senfsauce	8.-
Rohkost-Salat <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	6.-
Limmathof Crostinis <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	5.-
Kalte warme Suppenshots <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	3.-
Hartkäse von „Jumi-Käse“	6.-
Z'nüni Wurst	6.-
Gemüesticks Kräuterquark <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	6.-
Handgeschnittenes Rinds Tatar Toast	9.-
G'hackets mit Hörnli Gruyère	8.-
Maggia Risotto Kräuterseitling <small>Vegetarisch</small>	8.-
Geräucherte Appenzeller Entenbrust Chicorée	9.-
Fisch-Tätschli Coleslaw Zwiebelconfit	8.-
Rinds-Entrecôte Kartoffelpüree Jus	12.-

Im Winter können Sie Ihren Anlass auf unserer Terrasse einläuten mit Marroni im Creuset Topf serviert	6.-
dazu einem wärmenden Glühwein und Glühmost	7.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

FRÜHLING (APR-JUNI)

VORSPEISEN

Spinatsalat I Rote Zwiebeln I Radiesli	16.-
Weisse Spargelsuppe mit Einlage	15.-
Spargel-Brotsalat I Frühlingszwiebeln	16.-
Lachs Ceviche I Radiesli I Gepickelte Zwiebeln	22.-

HAUPTGÄNGE

Bärlauchrisotto I Spargeln I Morcheln	36.-
Hackbraten vom Kalb I Kartoffelpüree I Butter-Erbesen I Morchelrahmsauce	42.-
Kalbssteak IMorchelrahmsauce I Neue Kartoffeln I Spargeln	54.-
Lachssteak I Neue Kartoffeln I Spargeln I Hollandaise	49.-
Weisse Spargeln I Kräuter-Vinaigrette I Neue Kartoffeln	42.-

DESSERT

Vanilleglace I Erdbeeren	12.-
Klassischer Cheesecake	14.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat I Hausdressing I Gemüsestreifen I Kernen I Nüsse

xxx

Zürcher Kalbgeschnetzeltes I Butter Rösti I Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse I Doppelrahm

74.- /p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

SOMMER (JULI – SEPT)

VORSPEISEN

Seebacher Büffelmozzarella Tomatensalat Basilikumöl	14.-
Kopfsalatherzen Radiesli Schnittlauch Hausdressing	14.-
Tomatenkaltschale Sauerrahm Züri-Gin	14.-
Rindscarpaccio Sbrinz Kräutersalat	22.-

HAUPTGÄNGE

Büffel-Feta in der Folie Sommergemüse Knoblauchbrot	32.-
Rinds-Flanksteak Gurken-Kartoffelsalat	46.-
Saiblingsfilet gebratener Baby-Lattich Gemüse-Salsa	44.-
Hackbraten vom Kalb Kartoffelstampf Tomatenragout	39.-

DESSERT

Mascarpone Crème Erdbeeren Crumble	14.-
Erdbeer Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat | Hausdressing | Gemüsestreifen | Kernen | Nüsse

xxx

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Butter Rösti | Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse | Doppelrahm

74.- p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

HERBST (OKT – NOV)

VORSPEISEN

Nüsslisalat Kürbiskernvinaigrette Croûtons	16.-
Lauwarmer Randensalat Baumnüsse Ziegenkäse	18.-
Waldorfsalat Rosenkohl Mandarine	16.-
Apfel-Selleriesuppe Apfelschnitze	14.-

HAUPTGÄNGE

Hackbraten vom Kalb Kartoffelpüree Rüeblli	39.-
Hirsch Entrecôte Spätzli Rosenkohl Marroni	52.-
Lachs in der Folie Kartoffeln Wurzelgemüse Weissweinsauce	44.-
Knirps Kürbispüree Linsen Rosenkohl	36.-
Rindsfilet am Stück gebraten Eierschwämmli Tagliatelle	64.-

DESSERT

Topfenmousse Zwetschgenkompott	13.-
Kürbis Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat | Hausdressing | Gemüsestreifen | Kernen | Nüsse

xxx

Zürcher Kalbgeschnetzeltes | Butter Rösti | Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse | Doppelrahm

74.- p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

WINTER (DEZ - MÄRZ)

VORSPEISEN

Nüsslisalat Speck Ei Hausdressing	16.-
Kürbiscrèmesuppe Kürbiskerne Kürbiskernöl	14.-

HAUPTGÄNGE

Confierte Entenkeule Serviettenknödel Schwarzwurzel Portweinjus	46.-
Rinds Entrecôte am Stück gebraten Rosmarinkartoffeln Rahmwirsing Pfefferjus	56.-
Zanderfilet Rahmsauerkraut Lila Kartoffeln	52.-
Gemüsestrudel Pikantes Tomatensugo	36.-

DESSERT

Bratapfel Vanillesauce	14.-
Schokoladen Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat | Hausdressing | Gemüsestreifen | Kernen | Nüsse

xxx

Zürcher Kalbgeschnetzeltes | Butter Rösti | Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse | Doppelrahm

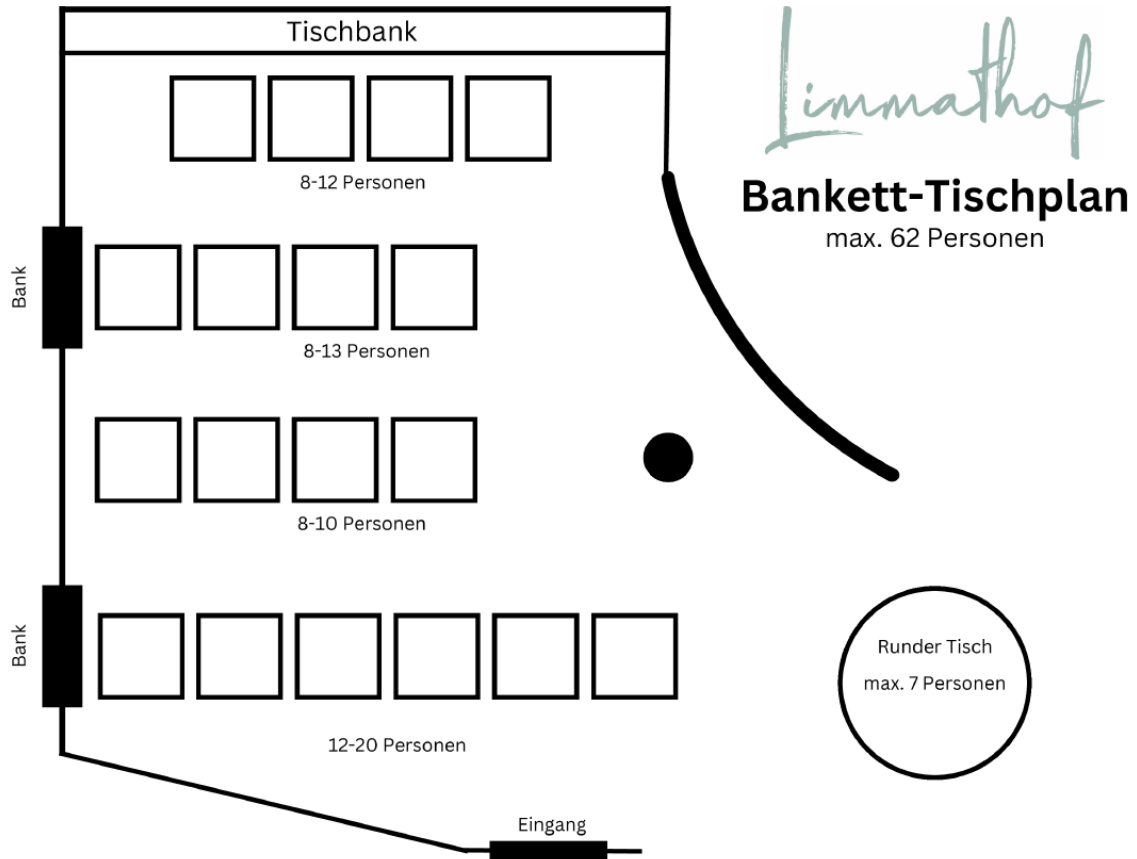
74.- p.P

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.
Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.



Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Mittag:

Dienstag – Samstag: Fr. 2'500.-

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Abend:

Dienstag – Mittwoch Fr. 3'500.-

Donnerstag – Samstag Fr. 4'000.-

Ausserhalb der Öffnungszeiten erlauben wir uns Ihnen für die exklusive Nutzung, eine Mindestkonsumation von CHF 4'000.- zu verrechnen.

Sie wünschen eine Verlängerung? Pro Stunde ab 23:00 Uhr bis Mitternacht, CHF 150.-

Änderung der Gästezahl berücksichtigen wir gerne bis **3 Arbeitstage** vor dem Anlass.

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selbst mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 35.- / 75dl Flasche für unseren Aufwand

Gedeckgeld:

Gerne dürfen Sie Gerichte wie Kuchen, Torten selbst organisieren Wir berechnen CHF 5.50 pro Gedeck für unseren Aufwand.

Allergene: Leiden Sie an einer Allergie oder Intoleranz?

Unser Leitungsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten

Annulationsbedingungen:

Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

39 bis 30 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

29 bis 14 Tage: Zahlung von 45% der vereinbarten Leistung

13 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert werden muss, fallen keine Kosten an.

Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir stets aus der Schweiz.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.