

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.

Wochenmenü von 15.09.2026 bis 19.09.2026

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE

6



BLATTSALAT

12

Croûtons | Eingelegtes Gemüse |

Huusdressing



KLARE TOMATEN KALTSCHALE

16

Confierte Tomaten | Basilikumöl |

Tomatensorbet

WOCHENMENÜ



PORTOBELLO-STROGANOFF

26

Pilawreis | veganer Sauerrahm



TRÜFFEL-TAGLIATELLE

28

BEEF BURGER

32

BBQ Sauce | Coleslaw | Kartoffel-Wedges

RED SNAPPER

30

Mediterranes Gemüse-Risotto

LIMMI KLASSIKER

VITELLO TONNATO

34

Kalbfleisch | Thunfisch

G'HACKETS MIT HÖRNLI

24

Apfelmus | Gruyère

GLUSCHT

LIMMI PLÄTTLI

16

Trittkäse | Z`nüni Schüblig

DESSERT

MINI-TAGESDESSERT

6

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

LIMMI-KAFFEE

9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig

+6

GLACÉ PRO KUGEL

5

Sauerrahm | Vanille

Erdbeer-Sorbet | Zitrone-Limette

Mit Crumble oder Schlagrahm

+2

Mit Luschtig

+6

ZITRONEN TRUFFLE

12

Bisquit | Lemon Curd | Rahm

WEINEMPFEHLUNG

dl/FL

"AK" WEISS

9.50

/ 67

Zürichsee, AOC, Weingut Dreistand, Pinot Gris,
Kerner, Sauvignon Blanc

BREVI SÉLECTION ARBEITSKETTE

8.50

/ 59

VdP Suisse, Barrique- und Stahltankausbau
Pinot Noir, Cabernet Dorsa

Wir setzen auf Qualität und vertrauen auf ausgewählte Partner:

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

Sofern nicht anders markiert, stammen unsere Produkte aus 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