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 01.12.2026 bis 05.12.2026

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE 6

vegetarisch **NÜSSLISALAT** 16
Trauben | Baumnüsse | Kürbiskerndressing

vegan **MARRONISUPPE** 16
Apfel Tatar

WOCHENMENÜ

vegan **GEFÜLLTE PEPERONI** 26
Chili Sin Carne | Reis

vegetarisch **KÄSE RAVIOLI** 28
Ziegenkäse-Trüffelsauce

KALBSSCHULTERBRATEN 30
Spätzle | Gemüse

WELSFILET (DE) 26
Kichererbsen Ratatouille

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBSLEBERLI 43
Butter Rösti | Rote Zwiebeln | Salbeibutter

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
Vanille | Schokolade
Zwetschgen-Sorbet | Zitrone-Limette
Mit Crumble oder Schlagrahm +2
Mit Luschtig +6

MARRONI MOUSSE 16
Sauerkirschen | Spekulatius-Crumle

WEINEMPFEHLUNG

	dl/FL
OPTIMO WEISS AOC VALAIS	9.00 / 63

Wallis, AOC, Adrian & Diego Mathier, Salgescher Weinkeller

BREVI SÉELECTION 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