



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 16.02.2026 bis 20.02.2026

## VORSPEISEN

**TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE** 6

**NÜSSLISALAT** 16

Speck | Ei | Croûtons | Kürbiskern-Dressing

**RINDSKRAFTBRÜHE** 16

Griessnocke

## WOCHENMENÜ

 **GEFÜLLTE PEPERONI** 27  
Chili Sin Carne | Basmati Reis

**PASTA VON URS** 28  
Feigen-Lauch Ravioli | Dörrfrüchte | Chilibutter

**GEBACKENE SCHWEINSKOPFBÄGGELI** 28  
Selleriecrème | Spitzkohl

**FISCHPFANNE (NOR / IS)** 30  
Gemüsestreifen | Dillrisotto

## LIMMI KLASSIKER

**ZÜRCHER KALBS-LEBERLI** 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  
Sauerrahm | Vanille | Schokolade |  
Mandarine  
Mit Crumble oder Schlagrahm +2  
Mit Luschtig +6

**SCHOGGIKÜCHLEIN** 16  
Sauerrahmglace (12min Backzeit)

## 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 Metzger | 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