

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 02.03.2026 bis 06.03.2026

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE 6



NÜSSLISALAT 16

Pinienkerne | Feta | Kürbiskern-Dressing



PETERSILIENWURZELSUPPE 16

Kräuterpraline

WOCHENMENÜ



LINSENGULASCH 25

Kartoffeln | Gemüse

HAUSGEMACHTE PASTA 26

BBQ Beef Ravioli | Sugo | Mozzarella

CURRYWURST 24

Kartoffelspalten | Krautsalat

WELSFLET (DE) 26

Spicy Kichererbsen | Cremiges Lauchgemüse

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 |

Mandarinen Sorbet

Mit Crumble oder Schlagrahm +2

Mit Luschtig +6

HEISSE LIEBE 16

Vanilleglace

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