

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 30.03.2026 bis 03.04.2026

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE 6



NÜSSLISALAT 16

Pinienkerne | Feta | Kürbiskern-Dressing



PETERSILIENWURZELSUPPE 16

Kräuterpraline

WOCHENMENÜ



AUBERGINEN-PICCATA 24

Fussili | Tomaten Bärlauchsugo

BBQ BEEF RAVIOLI 26

Ajvar | Fetakäse

LAMM-CURRY 28

Duft Reis | Süsskartoffel

REGENBOGEN FORELLE 30

Grüner Spargel | Gersotto

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

Sauerrahm | Vanille | Schokolade |

Mandarinen Sorbet

Mit Crumble oder Schlagrahm +2

Mit Luschtig +6

EWIGI LIEBI 14

Vanilleglace | Himbeerkompott | Weisses

Schoggicrunch

WEINEMPFEHLUNG

dl/FL

"AK" WEISS 9.50 / 67

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

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 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