

# 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.

## VORSPEISEN

	<b>LIMMI PLÄTTLI</b>	<b>16</b>
	Trittkäse   Z`nüni Schüblig	
	<b>ZÜRCHER RIESLING SUPPE</b>	<b>15</b>
	Castello Croûtons   Traubenkernöl	
	<b>HUUS-SALAT</b>	<b>14</b>
	Blattsalat   Gemüsestreifen   Nüsse	
	<b>ROHER KÜRBISSALAT</b>	<b>16</b>
	Apfel   Kernen   Kernöl	
	<b>GEBEIZTER PORTWEIN-PFEFFER LACHS</b>	<b>22</b>
	Rollgerste   Apfel   Frischkäse	

## HAUPTGANG

	<b>DUO VOM ZÜRIBIETER KALB</b>	<b>45</b>
	Bramata Polenta   Ofenkarotten	
	<b>BREMGARTNER FORELLENFILETS</b>	<b>38</b>
	Balsamico Linsen   Fenchel   Fredy`s Bergkartoffel	
	<b>KNIRPS KÜRBIS</b>	<b>28</b>
	Kräuterpilze   Bramata Polenta   Kernöl	
	<b>ROTWEIN-RISOTTO</b>	<b>29</b>
	Herbstgemüse   Belper Knolle	

## LIMMI KLASSIKER

	<b>SIEDFLEISCH</b>	<b>39</b>
	<b>VOM ZÜRIBIETER RIND</b>	
	Apfel-Senfsauce   Pastinaken   Wirz   Fredy`s Kräuterkartoffeln	
	<b>G`HACKETS MIT HÖRNLI</b>	<b>28</b>
	Apfel   Käse	

## DESSERT

	<b>MINI TAGESDESSERT</b>	<b>6</b>
	<b>SCHOGGI MOUSSE</b>	<b>11</b>
	Doppelrahm	
	<b>RÜEBLIKUCHEN</b>	<b>13</b>
	Icing   Schokoladen Crumble   Minzpesto	
	<b>KÄSE VOM TRITT KÄSE IM VIADUKT</b>	<b>15</b>
	Früchte-Chutney   Castello Brot	
	<b>LIMMI-KAFFEE</b>	<b>9</b>
	Mit Vanilleglacé	
	Mit Luschtig <b>+6</b>	
	<b>GLACÉ PRO KUGEL</b>	<b>5</b>
	Sauerrahm   Vanille   Schokolade   Zitrone-Limette	
	Mit Crumble oder Schlagrahm <b>+2</b>	
	Mit Luschtig <b>+6</b>	




Unser Fleisch und Fisch stammen, sofern nicht anders angegeben, aus der Schweiz. Auch unser Brot wird, wenn nicht anders vermerkt, in der Schweiz hergestellt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Seite und berät Sie umfassend. Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MWST

# Limmathof

RESTAURANT & BAR

The Limmathof restaurant was the first Swiss restaurant to offer integration jobs in the hospitality industry in 1994. Even after 30 years, it continues to provide job and training opportunities for people with disabilities in the kitchen and service. Under the motto 'Eifach guet', Limmathof serves authentic Swiss dishes inspired by regional ingredients and neighborhood life. Here, traditional enjoyment meets modern, honest flavor—without any frills.

## STARTERS

	<b>COLD CUTS AND CHEESE</b>	<b>16</b>
	Trittkäse   Z`nüni Schüblig	
	<b>ZÜRCHER RIESLING SOUP</b>	<b>15</b>
	Castello croûtons   Grape seed oil	
	<b>HOUSE-SALAD</b>	<b>14</b>
	Lettuce   Vegetable strips   Nuts	
	<b>RAW PUMPKIN SALAD</b>	<b>16</b>
	Apple   Seeds   Pumpkin seed oil	
	<b>PICKLED PORTWINE-PEPPER SALMON</b>	<b>22</b>
	Barley   Apple   Cream cheese	

## MAIN COURSES

	<b>DUO OF ZÜRIBIETER VEAL</b>	<b>45</b>
	Bramata polenta   Oven roasted carrots	
	<b>BREMARTNER TROUT FILLETS</b>	<b>38</b>
	Balsamico Lentils   Fennel   Fredy`s mountain potatoes	
	<b>KNIRPS PUMPKIN</b>	<b>28</b>
	Herb Mushrooms   Bramata polenta   Pumpkin Seed Oil	
	<b>RED WINE-RISOTTO</b>	<b>29</b>
	Autumn vegetables   Belper knolle	

## LIMMI CLASSICS

	<b>BOILED BEEF</b>	<b>39</b>
	<b>FROM ZÜRIBIETER BEEF</b>	
	Apple-Mustard sauce   Parsnip   Savoy cabbage   Fredy`s Herb Potatoes	
	<b>MINCED MEAT WITH PASTA</b>	<b>28</b>
	Apple   Swiss Cheese	

## DESSERTS

	<b>MINI-DAILY DESSERT</b>	<b>6</b>
	<b>CHOCOLATE MOUSSE</b>	<b>11</b>
	Double cream	
	<b>CARROT CAKE</b>	<b>13</b>
	Frosting   Chocolate crumble   Mint pesto	
	<b>TRITT KÄSE FROM THE VIADUKT</b>	<b>15</b>
	Fruit-Chutney   Castello bread	
	<b>LIMMI-COFFEE</b>	<b>9</b>
	With vanilla ice cream	
	With Luschtig	+6
	<b>ICE CREAM PER SCOOP</b>	<b>5</b>
	Sour Cream   Vanilla   Chocolate   Lemon-Lime	
	With Crumble or whipped cream	+2
	With Luschtig	+6

Our meat and fish come from Switzerland, unless otherwise stated. Our bread is also made in Switzerland, unless noted otherwise. If you have allergies or intolerances, our service staff will be happy to assist you and provide comprehensive advice.

All prices are in CHF, including 8.1% VAT.