

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

LIMMI PLÄTTLI 16

Trittkäse | Z`nüni Schüblig



PETERSILIENWURZELSUPPE 14

Geräucherte Forelle | Kerbelöl +6



HUUS-SALAT 14

Blattsalat | Gemüsestreifen | Nüsse

FISCH-TÄTSCHLI 22

Brioche | Zwiebelkonfit | Rotkohl Coleslaw
Auch Vegetarisch erhältlich 18



GESCHMORTES SCHWEINSBÄGGLI 19

Variation vom Sellerie

HAUPTGANG

FLANK STEAK VOM ZÜRIBIETER RIND 48

Fredy`s Kräuter-Bergkartoffel | Bimi Brokkoli |
Café de Paris-Sauce

SAUTIERTER ALPEN ZANDER 48

Maggia Risotto | Abgeflämmtter Lauch | Sbrinz Chips



TOFU STROGANOFF 34

Räucher-Tofu | Spätzli | Peperoni | Gurke



MAGGIA RISOTTO 32

Abgeflämmtter Lauch | Mini-Kräuterseitling |
Sbrinz Chip

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBS-LEBERLI MIT RÖSTI 43

Rote Zwiebeln | Salbei | Butter

G`HACKETS MIT HÖRNLI 28

Hausgemachtes Apfelmus | Gruyère Käse

DESSERT

MINI TAGESDESSERT 6

SCHOGGI MOUSSE 11

Doppelrahm

RÜEBLIKUCHEN 13

Frosting | Schokoladen Crumble | Minzpesto

KÄSE VOM TRITT KÄSE IM VIADUKT 15

Früchte-Chutney | Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9

Mit Vanilleglacé +6
Mit Luschtig

GLACÉ PRO KUGEL 5

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

Wir verwenden stets Fleisch und Fisch 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

COLD CUTS AND CHEESE 16

Trittkäse | Z'nüni Schübli



PARSLEY ROOT SOUP 14

Smoked trout | Chervil oil

+6



HOUSE-SALAD 14

Lettuce | Vegetable strips | Nuts



FISH CAKES 22

Brioche | Onion confit | Red cabbage coleslaw
also available vegetarian

18

BRAISED PORK CHEEKS 19

Variation of celery

MAIN COURSES

FLANK STEAK FROM ZÜRIBIETER BEEF 48

Fredy's herb mountain potato | Bimi broccoli |
Café de Paris sauce

SAUTÉED ALPINE PIKE-PERCH 48

Maggia risotto | Flamed leek | Sbrinz chips



TOFU STROGANOFF 34

Smoked tofu | Spaetzli | Peperoni | Cucumber



MAGGIA RISOTTO 32

Flamed leek | Mini king oyster mushroom |
Sbrinz chip

LIMMI CLASSICS

ZURICH VEAL LIVER WITH RÖSTI 43

Red onions | Sage | Butter

MINCED MEAT WITH PASTA 28

Homemade applesauce | Gruyère Cheese

DESSERTS

MINI-DAILY DESSERT 6

CHOCOLATE MOUSSE 11

Double cream

CARROT CAKE 13

Frosting | Chocolate crumble | Mint pesto

TRITT KÄSE FROM THE VIADUKT 15

Fruit-Chutney | Castello bread

LIMMI-COFFEE coffee or espresso 9

With vanilla ice cream

With Luschtig +6

ICE CREAM PER SCOOP 5

Sour Cream | Vanilla | Chocolate | Lemon-Lime

With Crumble or whipped cream +2

With Luschtig +6

We only use meat and fish from Switzerland. 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.