



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

Käse von «Trittkäse» | Z`nüni Schüblig



NÜSSLISALAT 16

Trauben | Baumnüsse | Kürbiskern Dressing



KÜRBISCRÈMESUPPE 17

Marroni Dumpling | Kürbiskernöl



ZIEGENKÄSE IM BLÄTTERTEIG 16

Herbstsalat | Kräuterseitling

HIRSCH CARPACCIO 28

Meerrettich Glace | Marinierter Rotkohl | Eiszapfen

HAUPTGANG

HIRSCH HAXE (DE) 42

Hokkaido | Hokkaido | Hokkaido | Brombeeren

REHSCHNITZEL 44

Spätzli | Rotkohl | Portwein Birne | Marroni

ALPEN ZANDER 54

Blaue Kartoffeln | Rahmsauerkraut | Preiselbeer-Schaum



ROTKOHL-KNÖDEL 36

Schwarzwurzel à la crème | Rosenkohl



KÜRBIS-RISOTTO 36

Blauschimmelkäse | Rosenkohl

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

MARRONI SCHNITTE 16

À la Lukas

SCHOGGI KÜCHLEIN 16

Sauerrahmglace

KÄSE VON „TRITT KÄSE“ IM VIADUKT 15

Früchte-Chutney | Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL 5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade |

Zwetschgensorbet

Mit Crumble oder Schlagrahm +2

Mit Luschtig +6

Wir setzen auf Qualität und vertrauen auf ausgewählte Partner aus der Region:

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metz | Fisch: Bianchi | Wildfleisch: Würmli

Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in 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



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 Schüblig



LAMB'S LETTUCE 16
Grapes | Walnuts | Pumpkin seed dressing



PUMPKIN CREAM SOUP 17
Chestnut dumplings | Pumpkin seed oil



GOAT CHEESE IN PUFF PASTRY 16
Autumn salad | King oyster mushroom

VENISON CARPACCIO 28
Horseradish ice cream | red cabbage | ice cones

MAIN COURSES

VENISON KNUCKLE (GER) 42
Hokkaido | Hokkaido | Hokkaido | blackberries

ESCALOPE OF DEER 44
Spätzli | red cabbage | Port wine pear | Chestnuts

SAUTÉED PIKEPERCH 54
Blue potatoes | Creamed sauerkraut | Cranberry foam



RED CABBAGE DUMPLINGS 36
Black salsify à la crème | brussels sprouts



PUMPKIN RISOTTO 36
Blue cheese | brussels sprouts

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

LAYERED CHESTNUT TRIFLE 16
À la Lukas

CHOCOLATE CAKE 16
Sour cream ice cream

CHEESE FROM "TRITT KÄSE" 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 | Plum sorbet
With Crumble or whipped cream +2
With Luschtig +6

We focus on quality and rely on selected partners from the region:

Vegetables: Marinello | Meat: Ziegler Metz | Fish: Bianchi | Game: Würmli | Bread: Fredy's artisan bakery in Switzerland.

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.