



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

Speck | Ei | Croûtons | Kürbiskern-Dressing

RINDSKRAFTBRÜHE 16

Griessnocke

WARM GERÄUCHERTER LACHS (NOR) 22

Linsensalat | Saubohnen | Sauerrahm



SPICY TOFU 17

Kumquats | Chicorée

HAUPTGANG

ENTRECÔTE VOM RIND 53

Kartoffelgratin | Kerbelwurzel | Kräuterbutter

WAGYU RINDERBRUST 46

Kartoffelplätzchen | Rahmwirz | Sauerkirsche

BREMARTNER SAIBLING 44

Aromatisierter Fischeud | Kartoffel-Gemüsespaghetti



ROTKOHL-KNÖDEL 36

Schwarzwurzel à la crème | Rosenkohl



PORTWEIN RISOTTO 36

Birne | Radicchio | Ziegenkäse

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 KÜCHLEIN 16

Sauerrahmglace

APFELSTRUDEL 16

Hausgemachtes Bratapfelglace

KÄSE VON „TRITT KÄSE“ IM VIADUKT 15

Früchte-Chutney | Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9

Mit Vanilleglace

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL 5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade |

Mandarinen Sorbet

Mit Crumble oder Schlagrahm +2

Mit Luschtig +6

FLÜSSIGES DESSERT 11

1834 Traminer, Vin de Liqueur, AOC 2019, 1dl

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

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzger | Fisch: Bianchi

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
Bacon | Egg | Croûtons | Pumpkin seed dressing

BEEF CONSOMMÉ 16
Semolina Dumpling

WARM SMOKED SALMON (NOR) 22
Lentil salad | Broad beans | Sour cream



SPICY TOFU 17
Kumquats | Endive

MAIN COURSES

BEEF ENTRECÔTE 53
Potato gratin | Chervil root | Herb butter

WAGYU BEEF BRISKET 46
Potato cakes | Creamy cabbage | Sour cherry

CHAR FROM BREMGARTEN 44
Aromatic fish broth | Vegetable-potato spaghetti



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



PORT WINE RISOTTO 36
Pear | Radicchio | Goat cheese

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

APPLE STRUDEL 16
Homemade baked apple ice cream

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
Mandarin sorbet
With crumble or whipped cream +2
With Luschtig +6

LIQUID DESSERT 11
1834 Traminer, Vin de Liquer, AOC 2019, 1dl

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

Vegetables: Marinello | Meat: Ziegler Metzger | Fish: Bianchi | 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.