



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» I Z'nüni Schüblig



KALTE TOMATEN CONSOMMÉ 15

Konfierte Cherry Tomaten I Basilikumöl



KOPFSALATHERZEN 16

Radiesli I Schnittlauch I Erdbeerdressing



PFIRSICH PFIRSICH PFIRSICH 19

Büffel-Mozzarella

MARKBEIN 16

Schalotten-Vinaigrette I Petersilie
(20min. Vorbereitungszeit)

HAUPTGANG

LAMM-ENTRECÔTE VON ZANETTI 54

Weisse Polenta I Eierschwämmli I Lammjus

TOMAHAWK STEAK VOM SCHWEIN 350 gr. 43

Kartoffel-Gurken Salat I Senfbutter

ALPENLACHS IN DER FOLIE 49

Kartoffeln I Marktgemüse I Fisch Espuma



ERBSEN-MINZ GNOCCHIS 36

Rüebli-püree I Randenchip I Karamellisierte Nüsse



EIERSCHWÄMMLI-MAGGIA-RISOTTO 34

Senne Fladen I Johannisbeeren

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBS-LEBERLI MIT RÖSTI 43

Rote Zwiebeln I Salbei I Butter

G'HACKETS MIT HÖRNLI 28

Hausgemachtes Apfelmus I Gruyère Käse

DESSERT

MINI TAGESDESSERT 6

MILCH MOUSSE 13

Erdbeeren I Crumble

GERÜHRTER EISKAFFEE 14

Schlagrahm

KÄSE VON „TRITT KÄSE“ IM VIADUKT 15

Früchte-Chutney I Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL 5

Sauerrahm I Vanille I Schokolade I Zitrone-Limette

Mit Crumble oder Schlagrahm +2

Mit Luschtig +6

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

Gemüse: Marinello I Fleisch: Ziegler Metzger I Fisch: Bianci I 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



COLD TOMATO CONSOMMÉ 15

Confit cherry tomato | Basil oil



LETTUCE HEARTS 16

Radishes | Chives | Strawberry dressing



PEACH PEACH PEACH 19

Buffalo-Mozzarella

MARROWBONE 16

Shallot vinaigrette | Parsley
(20 min. preparation time)

MAIN COURSES

LAMB ENTRECÔTE FROM ZANETTI 54

White Polenta | Chanterelles | Lamb jus

TOMAHAWK PORK STEAK 350 gr. 43

Potato-cucumber salad | mustard butter

ALPINE SALMON IN FOIL 49

Potatoes | Market vegetables | Fish Espuma



PEA AND MINT GNOCCHI 36

Carrot purée | Beetroot chip | Caramelised nuts



CHANTARELLES-MAGGIA RISOTTO 34

Senne Fladen | Currants

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

MILK MOUSSE 13

Strawberries | Crumble

STIRRED ICED COFFEE 14

Whipped 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 | Lemon-Lime

With Crumble or whipped cream +2

With Luschtig +6

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

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.