

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

HAUPTGANG

RINDSTATAR HANDGESCHNITTEN 28 / 48

Knobli-Brioche I Trüffelmayo I Braune Butter I
Gebeiztes Eigelb 75gr./160gr.

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



TOMATEN-LINSEN BURGER 33

Portobello Pilz I BBQ I Konfierte Kartoffeln



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 14

Erdbeeren I Crumble

GERÜHRTER EISKAFFEE 11

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 und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello I Fleisch: Ziegler Metzg I Fisch: Bianchi 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

MAIN COURSES

HAND-CUT BEEF TATAR 28/48
Garlic brioche | Truffle mayo | Brown butter |
Pickled egg yolk 75gr. /160gr.

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



TOMATO-LENTIL BURGER 33
Portobello mushroom | BBQ | confit potatoes



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 14
Strawberries | Crumble

STIRRED ICED COFFEE 11
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 and rely on selected partners:

Vegetables: Marinello | Meat: Ziegler Metz | Fish: Bianci | 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.