

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

Pinienkerne | Feta | Kürbiskern-Dressing



PETERSILIENWURZELSUPPE 16

Kräuterpraline



RANDEN VARIATION 16

Tatar | Gepickelt | Püree
Mit Wachtelbrust (FR)



WINTERROLLE 17

Gemüse | Gemüse | Gemüse | Cashewdip

HAUPTGANG

ENGADINER BERGLAMM-KRONE 52

Weisse Polenta | Speck Bohnen

RINDER-ROULADE 44

Schmorkohl | Kartoffelpüree | Lardo

BREMARTNER SAIBLING 44

Würziger Fischeud | Kartoffel-Gemüsespaghetti



BBQ SELLERIE 34

Süsskartoffel-Koriandercreme | Lauch



KNUSPRIGE CANNELLONI 36

Soja-Hackfleisch | Béchamel

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

HEISSE LIEBE 14

Vanilleglace

BIRNEN TARTE 15

Selbstgemachtes Schoggi Sorbet

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 Liquer, AOC 2019, 1dl

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

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metz | 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
	Pine Nuts Feta Pumpkin seed dressing	
	PARSLEY ROOT SOUP	16
	Herb praline	
	BEETROOT VARIATION	16
	Tatar Pickled Puree	
	With Quail breast (FR)	+8
	WINTER ROLL	17
	Vegetables Vegetables Vegetables Cashewdip	

MAIN COURSES

	ENGADINE MOUNTAIN LAMB CROWN	52
	White polenta Green beans with bacon	
	BEEF ROULADE	44
	Braised cabbage mashed potato Lardo	
	CHAR FROM BREMGARTEN	44
	Savory fish broth Vegetable-potato spaghetti	
	BBQ-CELERY	34
	Sweet potato- coriander cream leek	
	CRISPY CANNELLONI	36
	Soy mince Béchamel	

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
HOT LOVE	14
Vanilla ice cream	
PEAR TART	15
Homemade chocolate sorbet	
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 Metzgi | 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.