

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 | Sorbet
Mit Wachtelbrust (FR)

+8



WINTERROLLE 14

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 | Röstzwiebeln

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 | Pistazien

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 VON SORBETTO 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 | Sorbet
With Quail breast (FR) +8



WINTER ROLL 14
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 | Roasted onions

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 | Pistacchio

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 FROM SORBETTO 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 Metz | 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.