

Limmathof

RESTAURANT & BAR

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



KOPFSALATHERZEN 15

Radiesli | Schnittlauch | Huusdressing

EISBEINGARPACCIO 16

Foccacia | Gemüse Vinaigrette | Kräutermayo



GEMÜSE CEVICHE 14

Gepuffter Quinoa | Limettenöl



WASSERMELONEN-FETASALAT 15

Gurkenespuma



KLARE TOMATEN KALTSCHALE 16

Tomatensorbet | Basilikumöl

HAUPTGANG

SCHWEINEBAUCH 39

Gepuffte Haut | Schweinsjus |
Kabis-Erdnussalat | Rübli-Ingwercreme

KALBSFLANKSTEAK 44

Eierschwämmli | Chicorée | Confierte Kartoffeln

GEBACKENE SCHOLLE 32

Nizza Salat | Zitronenaioli



GANZE ARTISCHOCKE 30

Pangrattato | Fenchelsalat | Orangendressing



EIERSCHWÄMMLI-RISOTTO 36

Sennefladen | Johannisbeeren

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBSLEBERLI 43

Butter Rösti | Rote Zwiebeln | Salbei-Butter

G'HACKETS MIT HÖRNLI 28

Hausgemachtes Apfelmus | Gruyère

DESSERT

MINI TAGESESSERT 6

ZITRONEN TRIFFLE 12

HONIG GERÖSTETER PFIRSICH 14

Pfirsichkern Glacé | Mandelcrumble

KÄSE VON „TRITT KÄSE“ IM VIADUKT 15

Zwiebel-Apfel-Confi | Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL VON SORBETTO 5

Sauerrahm | Vanille

Erdbeer Sorbet | Zitrone-Limette

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 Metzger, Zanetti | 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

Limmathof



RESTAURANT & BAR

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	15
	Trittkäse Z`nüni Schüblig	
	LETTUCE HEARTS	15
	Radishes Chives House dressing	
	PORK KNUCKLE CARPACCIO	16
	Focaccia Vegetable vinaigrette Herb mayonnaise	
	VEGETABLE CEVICHE	14
	Puffed quinoa Lime oil	
	WATERMELON-FETA SALAD	15
	Cucumber espuma	
	CHILLED CLEAR TOMATO CONSOMMÉ	16
	Tomato sorbet Basil oil	

MAIN COURSES

	PORK BELLY	39
	Puffed crackling Pork jus Cabbage-Peanut salad Carrot-Ginger creme	
	VEAL FLANK STEAK	44
	Chantarelles Chicory Confit potatoes	
	FRIED PLAICE	32
	Niçoise salad Lemon aoli	
	WHOLE ARTICHOKE	30
	Pangrattato Fennel salad Orange dressing	
	CHANTARELLE RISOTTO	36
	Alpine Cheese Crisp Red 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
	LEMON TRIFLE	12
	HONEY-ROASTED PEACH	14
	Peach Kernel ice cream Almond crumble	
	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	
	Strawberry sorbet Lemon-Lime 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.