



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



BLATTSALAT 12

Croûtons | Eingelegtes Gemüse | Huusdressing

EISBEINCARPACCIO 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 TAGESDESSERT 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 | Zitronen-Limetten-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, 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



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



LEAF LETTUCE 12

Croûtons | Pickled Vegetables | 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 aioli



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 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.