

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



BLATTSALAT 16

Antipasti | Sauerrahmdressing



SPARGELCREMESUPPE 16

Gefüllte Morcheln



SPARGELSALAT 17

Onsenei | Sbrinz

RINDSCARPACCIO 24

Zucchetti | Knoblauch Mayonnaise

HAUPTGANG

KALBSSTEAK 54

Neue Kartoffeln | Weisse Spargeln | Nussbutter

PERLUHNBRUST 44

Risotto | Spargeln | Frühlingzwiebeln |
Brunnenkresseschaum

ZANDER 44

Lila Kartoffeln | Erbsen-Wasabicreme



BÄRLAUCHRISOTTO 34

Morcheln | Camembert Creme | Johannisbeeren



KNUSPRIGE CANNELLONI 36

Soja-Hackfleisch | Bärlauch-Béchamel | Morcheln

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBSLEBERLI 43

Butter Rösti | Rote Zwiebeln | Salbei-Butter

G'HACKETS MIT HÖRNLI 28

Hausgemachtes Apfelmus | Gruyère

DESSERT

MINI TAGESDESSERT 6

VANILLE PARFAIT 15

Balsamico Erdbeeren | Basilikum



RHABARBER-ERDBEERSALAT 15

Hausgemachtes Minzsorbet

KÄSE VON „TRITT KÄSE“ IM VIADUKT 15

Früchte-Chutney | Castello Brot

LIMMI-KAFFEE Kaffee oder Espresso 9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL VON SORBETTO 5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade |

Erdbeer 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 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	16
	Trittkäse Z'nüni Schüblig	
	LEAF LETTUCE	16
	Antipasti Sour cream dressing	
	ASPARAGUS CREAM SOUP	16
	Stuffed morels	
	ASPARAGUS SALAD	17
	Onsen egg Sbrinz	
	BEEF CARPACCIO	24
	Zucchini Garli mayonnaise	

MAIN COURSES

	VEAL STEAK	54
	New potatoes White asparagus Brown Butter	
	GUINEA FOWL BREAST	44
	Risotto Asparagus Spring onions Watercress foam	
	PIKE PERCH	44
	Purple potatoes Pea wasabi cream	
	WILD GARLIC RISOTTO	34
	Morels Camembert cream Red currants	
	CRISPY CANNELLONI	36
	Soy mince Béchamel Roasted onions	

LIMMI CLASSICS

	ZURICH VEAL LIVER	43
	Butter rösti Red onions Sage-butter	
	MINCED MEAT WITH PASTA	28
	Homemade applesauce Gruyère cheese	

DESSERTS

	MINI-DAILY DESSERT	6
	VANILLA PARFAIT	15
	Balsamic strawberries Basil	
	RHUBARB STRAWBERRY SALAD	15
	Homemade mint 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 FROM SORBETTO	5
	Sour cream Vanilla Chocolate	
	Strawberry 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, Zanetti | 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.