

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.

Wochenmenü von 19.05.2026 bis 23.05.2026

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE 6



BLATTSALAT 16

Antipasti | Sauerrahmdressing



SPARGELCREMESUPPE 16

Gefüllte Morcheln

WOCHENMENÜ



TABOULÉ 25

Rosinen | Feta | Granatapfel | Spinat



PASTA VOM URS 26

Alpkäse Ravioli | Spargel | Kräutersalat

RINDS ONGLET 30

Kartoffelecken | Coleslow | Kräuterbutter

MAISCHOLLE 26

Mandelbutter | Salzkartoffeln | Kohlrabi

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBSLEBERLI 43

Butterrösti | Rote Zwiebeln

G`HACKTES MIT HÖRNLI 24

Apfelmus | Gruyère

GLUSCHT

LIMMI PLÄTTLI 16

Trittkäse | Z`nüni Schüblig

DESSERT

MINI-TAGESESSERT 6

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

LIMMI-KAFFEE 9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL 5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade |

Erdbeer Sorbet

Mit Crumble oder Schlagrahm +2

Mit Luschtig +6

RHABARBER-ERDBEERSALAT 15

Hausgemachtes Minzsorbet

WEINEMPFEHLUNG

dl/FL

"AK" WEISS 9.50

/ 67

Zürichsee, AOC, Weingut Dreistand, Pinot Gris, Kerner, Sauvignon Blanc

BREVI SÉLECTION ARBEITSKETTE 8.50

/ 59

VdP Suisse, Barrique- und Stahltankausbau Pinot Noir, Cabernet Dorsa

Wir setzen auf Qualität und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzg | Fisch: Bianchi | Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz.

Sofern nicht anders markiert, stammen unsere Produkte aus 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