

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 02.02.2026 bis 06.02.2026

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE

6

NÜSSLISALAT

16

Speck | Ei | Croûtons | Kürbiskern-Dressing

RINDSKRAFTBRÜHE

16

Griessnocke

WOCHENMENÜ



CHILI SIN CARNE

26

Knoblibrot



HAUSGEMACHTE PASTA

28

Marroni Ricotta Ravioli | Rüeblipesto |
Bundrüebli

MAISPÖULARDENBRUST

29

Albula-Kartoffeln | Ratatouille

KABELJAU (NOR)

32

Randenrisotto | Estragon

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBS-LEBERLI

43

Butter Rösti | Rote Zwiebeln | Salbeibutter

G'HACKETS MIT HÖRNLI

24

Apfelmus | Gruyère

GLUSCHT

LIMMI PLÄTTLI

16

Trittkäse | Z' nüni Schüblig

DESSERT

MINI-TAGESDESSERT

6

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

LIMMI-KAFFEE

9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig

+6

GLACÉ PRO KUGEL

5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade |

Mandarine

+2

Mit Crumble oder Schlagrahm

+6

Mit Luschtig

SCHOGGIKÜCHLEIN

16

Sauerrahmglace (12min Backzeit)

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