



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 09.02.2026 bis 13.02.2026

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE 6

NÜSSLISALAT 16

Speck | Ei | Croûtons | Kürbiskern-Dressing

RINDSKRAFTBRÜHE 16

Griessnocke

WOCHENMENÜ

 **GANZER BLUMENKOHL** 26
Hummus | Kräuterjoghurt

 **HAUSGEMACHTE PASTA** 28
Rinds Ravioli BBQ-Style | Meerrettich | Rucola

KALBSBRATWURST 30
Weissweinrisotto | Zwiebelsauce

SCHWARZER SEELACHS (IS) 32
Roter Quinoa | Fenchel | Kokos-Curryschaum

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
Mit Crumble oder Schlagrahm +2
Mit Luschtig +6

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 Metzger | 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