

STARTERS

APÉRO & VORSPEISEN

Montag bis Samstag von 16.30 – 22.00 Uhr

Wir empfehlen mehrere kleine Gerichte zu bestellen und dann zu teilen...

ZUM KNABBERN

Oliven	5
Hausgemachte Nussmischung	5

ZUM TEILEN

	Pro Portion
Bunter Rettichsalat mit Burratini und Croûtons	8
Gebratene „Wiedikerli“ mit Honig-Senfsauce	
Vom Limmathof eingelegtes Gemüse <small>Vegan</small>	
Hummus mit Crème Fraîche, schwarzem Pfeffer und knusprigem Castellobrot	
Gebratene Mini-Peperoni mit grobem Salz <small>Vegan</small>	
Drei Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat	10

VORSPEISEN

KLEINE SALATSCHÜSSEL

mit Hausdressing, Brot-Croûtons und Kernen Vegan 9

TAGESSUPPE täglich wechselnd

mit Hausbrot und Baguette 9

CARNE CRUDA DI MANZO mit Kräuteröl und Creme Fraiche

serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat 21

GEBEIZTER LOSTALLO LACHS

mit Meerrettich-Crème und Pumpernickel 18

HAUSGEMACHTE KARTOFFELWAFFEL

mit Bärlauch Quark 16

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Lachs: Lostallo Graubünden

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

DINNER

Gerichte mit einem * markiert sind mit einer Preisreduktion von CHF 4.- als kleine Portionen erhältlich.

GERICHTE

CARNE CRUDA mariniert mit Kräuteröl und Crème fraîche 29
serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat

PASTA 26*
Hausgemachte Casareccia, Mangold, Radiesli, Bärlauchpesto und Belper Knolle
Dieses Gericht kann man auch **vegan** ohne Bärlauchpesto und Belper Knolle bestellen

VEGANE SPAGHETTI BOLOGNESE 26*
Plant-Based Gehacktes, Rote Zwiebel, Sellerie, Lauch, Tomate

LUZERNER SAIBLING 41
mit Blaue St.Galler Kartoffel, Mönchsbart und Zürcher Riesling-Sylvaner Sauce

RINDSENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 48
vom Limousin Rind mit neuen Kartoffeln und gebratenem Blumenkohl

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Der Luzerner Saibling stammt aus der Schweiz / Zucht

Plant-Based Gehacktes: The Green Mountain, auf Kichererbsen Basis, Liechtenstein

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren

DINNER

Gerichte mit einem * markiert sind mit einer Preisreduktion von CHF 4.- als kleine Portionen erhältlich.

TÖPFE UND KLASSIKER

LIMMATOPF: DER KLASSIKER

Hackbällchen, Kartoffel, Erbse, Tomate und Safran

31

KALBSLEBERLI

in der Gusseisenpfanne serviert

Rösti, Äpfel, Jus

36

FRÜHLINGSTOPF: KALBSBLANKETT

Morcheln, Roter Reis

34

LINSEN-BOHNEN BOWL

Vegan und pikant

mit Basmati Reis, Cashewnüssen und Koriander

29*

mit einem Onsenei aus Zürich

+2.50

VEGANER TOPF:

Dieses vegane Gericht wurde von unserem Küchenchef Claude Dagon aus dem Restaurant Stürmeierhuus und der Unternehmerin und Kochbuchautorin Lauren Wildbolz entwickelt. arbeitskette.ch / laurenwildbolz.ch



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

SWEET

DESSERT

LIMETTEN-MASCARAPONE MOUSSE MIT AMARETINI 11

LIMMATHOF SCHOGGICHUECHE in der Cocotte serviert
mit Doppelrahm und Kakao-Nibs 12

MINI-DESSERT

Weisses Kaffee-Panna Cotta der Zürcher Rösterei Café Noir mit Amaretto Gelee
Granny Smith Espuma mit Haselnuss-Crumble je 6

KÄSE

Drei Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat
mit hausgemachtem Chutney 10

GLACÉ

Verschiedene Glacés / Sorbets von Sorbetto aus Zürich (pro Kugel) 4.50

Sauerrahm, Schokolade, Vanille, Himbeer
mit Doppelrahm +1.80