

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>	
Marinierter grüner Spargel mit Flusskrebsschwänze	
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 <small>Vegan</small>	9
---	---

SPARGELCREMESUPPE

mit Morcheln	11
--------------	----

CARNE CRUDA DI MANZO mit Kräuteröl und Crème Fraiche serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat	21
---	----

GEBEIZTER LOSTALLO LACHS

mit Meerrettich-Crème und Pumpernickel	19
--	----

WEISSES SPARGEL MOUSSE UND SPARGELSALAT

mit Parmesan Croûtons, rosa Pfeffer und Schnittlauchöl	17
--	----

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 serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat	29
PASTA Hausgemachte Casareccia, Mangold, Radiesli, Bärlauchpesto und Belper Knolle <small>Dieses Gericht kann man auch vegan ohne Bärlauchpesto und Belper Knolle bestellen</small>	26*
VEGANE SPAGHETTI BOLOGNESE Plant-Based Gehacktes, rote Zwiebel, Sellerie, Lauch, Tomate	26*
LUZERNER SAIBLING mit blauer St.Galler Kartoffel, Mönchsbart und Zürcher Riesling-Sylvaner Sauce	41
RINDSENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS vom Limousin Rind mit neuen Bratkartoffeln und weissem Spargel	48

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, grüner Spargel und roter Reis

34

TESSINER LINSEN-BOHNEN BOWL Vegan

Fregola Sarda, Basilikum und Pinienkerne

29*

mit einem Onsenei aus Zürich

+2.50

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
Rharbarber Espuma mit Erdbeer-Chips 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