

# 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
Randen Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Honig aus Zürich und Baumnuss	8
Drei Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat	
Gebratene „Wiedikerli“ mit Honig-Senfsauce	
Vom Limmathof eingelegtes Gemüse <a href="#">vegan</a>	
Hummus mit Crème Fraîche, schwarzem Pfeffer und knusprigem Castellobrot	
Gebratene Mini-Peperoni mit grobem Salz <a href="#">vegan</a>	

### VORSPEISEN

#### KLEINE SALATSCHÜSSEL

mit Hausdressing, Brot-Croûtons und Kernen [vegan](#) 9

#### TAGESSUPPE täglich wechselnd

mit Hausbrot und Baguette 9

#### CARNE CRUDA DI MANZO mariniert mit Olivenöl,

serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat 20

oder mit hausgemachter Tatarsauce als Rindstatar

#### GEBEIZTER LOSTALLO LACHS

mit Meerrettich-Crème und Pumpernickel 18

#### HAUSGEMACHTE KARTOFFELWAFFEL

mit Kräuterquark 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

<b>CARNE CRUDA DI MANZO</b> mariniert mit Olivenöl, serviert mit knusprigem Castello Brot und Kräutersalat  oder mit hausgemachter Tatarsauce als Rindstatar	24
<b>PASTA</b> Hausgemachte Casareccia, Kürbis, Rucola, Peperoncini und Sbrinz <small>Dieses Gericht kann man auch <a href="#">vegan</a> ohne Sbrinz bestellen</small>	26*
<b>PANIERTE SELLERIE-STICKS</b> mit Sauce Tartare und Kabissalat	26*
<b>LUZERNER SAIBLING</b> mit dreifarbigem Quinoa, Spinat und Zürcher Riesling-Sylvaner Sauce	41
<b>RINDSENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS</b> vom Limousin Rind mit Kartoffelgratin und Federkohl	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

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

### WINTERTOPF: SAUCISSON VAUDOIS

Kartoffel, Sauerkraut, Speck und Pommery Senf

36

### LINSEN-BOHNEN BOWL

Vegan und pikant

mit Süsskartoffel, Cashewnüssen und Koriander

28\*

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](http://arbeitskette.ch) / [laurenwildbolz.ch](http://laurenwildbolz.ch)

**FUTURE  
CUISINE**

performed by

**LAUREN  
WILDBOLZ**

**Kartoffelknödel**  
mit Schmorgemüse, Rotkraut,  
Selleriepüree, Rande und Rotweinjus

CHF 29.-



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

**MARRONIKUCHEN MIT KIRSCHKOMPOTT** 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  
Orangen-Espuma mit Schoggi-Crumble  
Baumnuss-Brownie je 6

## KÄSE

Drei Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat  
mit hausgemachtem Chutney 8

## GLACÉ

Verschiedene Glacés / Sorbets von Sorbetto aus Zürich (pro Kugel) 4.50  
Sauerrahm, Schokolade, Vanille, Zwetschge  
mit Doppelrahm +1.80