



BANKETTANGEBOT 2023

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Limmathof feiern möchten.

Bei uns feiern wir die Feste wie sie fallen. Ob für ein Geburtstagsessen, Hochzeitsessen, einen Firmenanlass, Jubiläumsfeier oder ein Abschiedsfest unter Freunden.

Entdecken Sie in den folgenden Seiten unsere Bankettmenüs, von feinen Vorspeisen zu köstlichen Hauptgängen bis hin zu verlockenden Desserts.

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihr Bankett nach Ihren individuellen Wünschen zu gestalten.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente zu kreieren und Ihnen den besten Service zu bieten.

APÉRO

Je nach Wetter draussen am Feuerkorb, drinnen in der Lounge oder bei grösseren Gruppen direkt am Tisch

Limmathof Nussmischung <small>Vegan</small>	Fr. 5.00
Oliven <small>Vegan</small>	Fr. 5.00
Vom Limmathof eingelegtes Gemüse <small>Saisonal und Vegan</small>	Fr. 8.00
Gebatene «Wiedikerli» mit Honig-Senfauce	Fr. 8.00
Limmathof Crostinis	Fr. 4.50
Saisonales Süppchen im Shotglas	Fr. 3.00
Marktknochen mit Rosmarinhonig und Kräuterbaguette	Fr. 8.00
Rindstartar auf Castello Brot	Fr. 6.00
Crêpes mit Lauch und Brie	Fr. 4.00
Crêpes mit Rauchlachs, Frischkäse und Dill	Fr. 6.00
Schweizer Hartkäse mit «Wabe 3 Honig»	Fr. 10.00
Marroni im Creuset Topf serviert (Im Winter)	Fr. 5.50
Mini Dessert des Tages	Fr. 6.00
Holzpauschale für den Feuerkorb	Fr. 30.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch stammen, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

AB 15 PERSONEN SPRECHEN WIR MIT IHNEN GERNE EIN EINHEITLICHES MENÜ AB.

VORSPEISEN

PASTINAKENSUPPE

Croûtons, Kräuter

13

NÜSSLISALAT Vegan

Preiselbeer-Balsamico Dressing, Pilze, Kerne und Nüsse

16

BLATTSALAT Vegan

Hausdressing, eingelegtes Gemüse, Kerne und Nüsse

12

TATAR VOM RIND

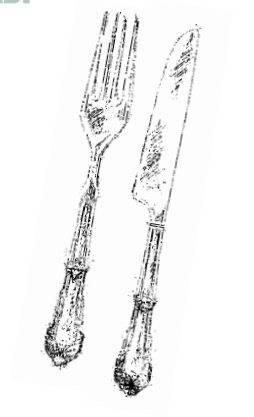
Schwarzer Trüffel, Crème fraîche, Castello Brot

24

KÜRBISTATAR Vegan

Sautierte Pilze, Kürbispüree, Oregano, hausgemachtes Knäckebrot

20



HAUPTGÄNGE

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN (à point)

Kartoffelgratin, Baby Karotten, Portweinjus

52

HAUSGEMACHTES PASTETLI

Kalbfleisch, Brätchügeli, Waldpilze, Lauch

38

UNSERE WOCHENPASTA VON MERCATO

Auch Vegetarisch erhältlich

32

OSSOBUCCO VOM KALB

Kartoffel-Selleriestampf, farbige Karotten, karamellisierte Marroni

41

RANDEN PFEFFER Vegan

Spätzli, Rosenkohl, Eierschwämmli

32

ZÜRI ZANDERFILET

Erbsenpüree, Spitzkohl, Chimichurri

49

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch stammen, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

DESSERT

ZWETSCHGEN TARTE TATIN Vegan

Zimtglacé

12

MARRONIKUCHEN

Pochierte Birne, Orangen, Rum

13

PISTAZIEN CREME BRÛLÉE

Kandierte Pistazien

12

ZWEIERLEI VOM MINI DESSERT

13

KÄSE VOM TRITTKÄSE IM VIADUKT

Cironé, grillierte Zwetschge, „Wabe 3 Honig“, Kräutercrôutons

11

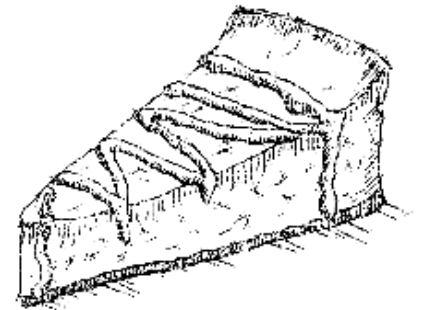
DESSERT IN FLÜSSIGER FORM

Muscat Ottonel Auslese

Österreich, Burgenland, Tschida Angerhof

In der Nase intensiv, frisch, mit Aromen von Maracuja, Ananas, Pfirsich, Grapefruit, Orangenzesten und weissen Blüten. Schöne Säure zum Ausgleich der Süsse

64



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unser Fleisch und Fisch stammen, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

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

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.