

# ZUM STARTE

Montag bis Samstag von 17.30 – 22.00 Uhr

<b>ZÜRCHER RIESLINGSUPPE</b> Käsecroûtons, Sellerie, Kräuter	<b>13</b>
<b>GRÜNER HERBSTSALAT</b> <small>Vegan</small> Blattsalat, Rucola, Apfel, Trauben, Kerne und Nüsse	<b>12</b>
<b>GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE</b> Farbige Randen, Radicchio, Walnuss, „Wabe 3 Honig“	<b>18</b>
<b>ROHSCHINKEN VOM WILDSCHWEIN“CULINARIUM”</b> Birnen carpaccio, Walnüsse, Cironésplitter, Balsamico <small>Vegetarisch</small> mit Eierschwämmli	<b>22</b>
<b>TATAR VOM BLACK ANGUS RIND</b> Getrocknete Cherry Tomaten, Pinien, Wildkräuter, gebeiztes Eigelb, Zwiebel Crunch, Castello Brot + Cognac 3 Fr.	<b>21</b>
<b>Als Hauptgang</b>	<b>36</b>
<b>KÜRBISTATAR</b> <small>Vegan</small> Sautierte Pilze, Kürbispüree, Oregano, hausgemachtes Knäckebrot	<b>20</b>

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.

# Z'NACHT

Montag bis Samstag von 17.30 – 22.00 Uhr

<b>HAUSGEMACHTES LIMMATHOF PASTETLI</b>	<b>36</b>
Kalbfleisch, Brätchügeli, Waldpilze, Lauch	
<b>ZÜRI ZANDERFILET</b>	<b>49</b>
Erbsenpüree, Chimichurri, violette Cipolotti	
<b>OSSOBUCO</b>	<b>41</b>
Kartoffel-Selleriestampf, farbige Karotten, karamellisierte Marroni	
<b>ROSA GEBRATENES REHENTERCÔTE "CULINARIUM"</b>	<b>53</b>
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni	
<b>RANDEN PFEFFER</b> <small>Vegan</small>	<b>32</b>
Spätzli, Rosenkohl, Eierschwämmli	
<b>LIMMATHOF BURGER</b> <small>Vegan</small>	<b>28</b>
Portobello, Cole Slaw, Erdnuss, Rosinen, Kirschtomaten, Brunnenkresse, karamellisierte Zwiebeln, blaue Kartoffel Wedges	

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

# ZUM SÜSSEN ENDE

Montag bis Samstag von 17.30 – 22.00 Uhr

<b>SCHOGGICRUMBLE</b>		<b>11.5</b>
Mascarpone, Erdbeeren, rosa Pfeffer, Haselnuss, Basilikum		
<b>MARRONIKUCHEN</b>		<b>13</b>
Pochierte Birne, Orangen, Rum		
<b>ZWETSCHGEN TARTE TATIN</b> <small>Vegan</small>		<b>12</b>
Zimtglacé		
<b>MINI-DESSERT</b>		<b>6</b>
Fragen Sie unsere Mitarbeiter		
<b>KÄSE VOM TRITTKÄSE IM VIADUKT</b>		<b>11</b>
Cironé, grillierte Zwetschge, „Wabe 3 Honig“, Kräutercrôutons		
<b>GLACÉ VON SORBETTO, ZÜRICH</b>	pro Kugel	<b>4.5</b>
Sauerrahm, Schokolade, Vanille Sauerkirsch Sorbet		
+ Crumble		<b>1.80</b>
<b>DESSERT IN FLÜSSIGER FORM</b>		<b>1DL / 75CL</b>
Muscat Ottonell 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		
8.60/64		

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

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

# TO START

Monday till Saturday from 5.30pm – 10pm

<b>ZURICH RIESLING SOUP</b>	<b>13</b>
Cheese-croûtons, celeriac, herbs	
<b>GREEN AUTUMN LEAF SALAD</b> <small>Vegan</small>	<b>12</b>
Leaf salad, arugula, apple, grapes, seeds, and nuts	
<b>GRATINATED GOAT CREAM CHEESE</b>	<b>18</b>
Colored beetroots, radicchio, walnuts, „wabe 3 honey“	
<b>THINLY SLICED WILD BOAR HAM „CULINARIUM“</b>	<b>22</b>
Pear carpaccio, walnuts, shaved cironé, balsamic <small>Vegetarian</small> with chanterelles	
<b>TATAR FROM THE BLACK ANGUS BEEF</b>	<b>21</b>
Dried cherry tomatoes, pines, wild herbs, graved egg yolk, crunchy onions, Castello bread + Cognac 3 Fr.	
<b>As a main course</b>	<b>36</b>
<b>PUMPKIN TATAR</b> <small>Vegan</small>	<b>20</b>
Sautéed mushrooms, pumpkin puree, oregano, homemade crisp bread	

All prices are incl. 7.7% VAT

Our meat comes from Switzerland, if not declared otherwise

Allergies and intolerances: please ask our staff

# DINNER

Monday till saturday from 5.30pm – 10pm

<b>HOMEMADE LIMMATHOF PUFF PASTRY</b>	<b>36</b>
Slices of veal, „Brätchügel“, wild mushroom, leek	
<b>PIKE PERCH FROM ZURICH</b>	<b>49</b>
Pea purée, chimichurri, purpel cipolotti	
<b>OSSOBUCO</b>	<b>41</b>
Potato-celery mash, colored carrots, caramelized chest nuts	
<b>PINK ROASTED DEER ENTRECÔTE “CULINARIUM”</b>	<b>53</b>
Spaetzle, red cabbage, brussel sprouts, chest nuts	
<b>BEETROOT PEPPER</b> <small>Vegan</small>	<b>32</b>
Spaetzle, brussel sprouts, chanterelles	
<b>LIMMATHOF BURGER</b> <small>Vegan</small>	<b>28</b>
Portobello, cole slaw, peanuts, raisins, cherry tomato, water cress, caramelized onion, blue potato wedges	

All prices are incl. 7.7% VAT

Our meat comes from Switzerland, if not declared otherwise

Allergies and intolerances: please ask our staff

# SWEET FINAL

Monday till Saturday from 5.30pm – 10pm

<b>CHOCOLATE CRUMBLE</b>		<b>11.5</b>
Mascarpone, strawberries, pink pepper, hazelnut, basil		
<b>CHEST NUT CAKE</b>		<b>13</b>
Poached pear, orange, rum		
<b>PLUM TARTE TATIN</b> <small>Vegan</small>		<b>12</b>
Cinnamon ice cream		
<b>MINI-DESSERT</b>		<b>6</b>
Ask our staff		
<b>CHEESE "TRITTKÄSE" VIADUKT</b>		<b>11</b>
Cironé, grilled plum, „Wabe 3 honey“, herbs crostini		
<b>ICE CREAM FROM SORBETTO ZURICH</b>	per scoop	<b>4.5</b>
Sour cream, chocolate, vanilla sour cherry sorbet		
+ crumble		<b>1.8</b>
<b>DESSERT IN A LIQUID FORM</b>		<b>1 DL / 75 CL</b>
Muscat Ottonell Auslese		8.60 / 64
Intensiv in the nose, fresh aromas from maracuja, pineapple, peach, grapefruit, orange zest and white blossoms. beautiful acidity to balance the sweetness		

All prices are incl. 7.7% VAT

Our meat comes from Switzerland, if not declared otherwise

Allergies and intolerances: please ask our staff